

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Rindfleischfrikadelle Die Ausgezeichnete, fertig gebraten 125g
Verkehrsbezeichnung : Rindfleischfrikadelle aus reinem Rindfleisch, z. T. fein zerkleinert, mit frischen Zwiebeln, herzhaft gewürzt, ohne Fett gebraten, tiefgefroren
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe : Deutschland
Hersteller : FVZ Convenience GmbH
Hersteller-Adresse :
Markenname : FVZ CONVENIENCE
GTIN : 4001902935670
LAN : 9356700
Höhe : 117 mm
Breite : 300 mm
Tiefe : 400 mm
Nettogewicht : 6500 g
Bruttogewicht : 6813,5 g
Füllmenge : 6500 g
Bio : Nein
ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja
Datenverantwortlicher : FVZ Convenience GmbH

Zutaten

Zutaten: 73 % Rindfleisch, 8 % Zwiebeln, WEIZENMEHL, VOLLEI, EIKLAR, Speisesalz, Kartoffelstärke, Trinkwasser, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte, Hefe.

Allergene

Eier und Eierzeugnisse : enthält
Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealienenerzeugnisse : enthält
Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält

Nährwerte

Bezug : 100 g
Energie [kJ] : ca. 980 kJ
Energie [kcal] : ca. 235 kcal
Fett : ca. 16 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 6,3 g
Kohlenhydrate : ca. 7,8 g
davon Zucker : ca. 1,2 g
Ballaststoffe : < 0 g
Eiweiß : ca. 15 g
Salz : ca. 1,6 g

Handhabung

Kühlpflichtig : Ja
max. Lagertemperatur : -18 ° C
min. Restlaufzeit ab Produktion: 360
min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 180

Zubereitung

Produkt tiefgefroren zubereiten! (3 Stück): 500 W, ca. 3 Minuten erhitzen
Produkt tiefgefroren zubereiten! mit etwas Fett bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 17-18 Minuten braten
Produkt tiefgefroren zubereiten! bei 170°C ca. 7 Minuten frittieren
Produkt tiefgefroren zubereiten! Kombidämpfer mit 5% Feuchtigkeit: 160°C ca. 13-15 Minuten erhitzen

sonstige Pflichtangaben

tiefgefroren : Ja

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, TIFA eG/ TIFA PRO FRISCH GmbH tragen keine Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der Daten. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 26.09.2024.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.