

## Produktdaten

Artikelbezeichnung : Breaded Mozzarella Sticks  
 Verkehrsbezeichnung : Mozzarella -Stangen in würziger, italienischer Panade, vorgebacken, zum erneuten Durcherhitzen, tiefgefroren.  
 Bundeslebensmittelschlüssel :  
 Herkunftsangabe : Deutschland  
 Hersteller :  
 Hersteller-Adresse :  
 Markenname : SALOMON FOODWORLD  
 GTIN : 4004074159271  
 LAN : 8475900  
 Höhe : 280 mm  
 Breite : 28 mm  
 Tiefe : 224 mm  
 Nettogewicht : 1000 g  
 Bruttogewicht : 1014 g  
 Füllmenge : 1000 g  
 Bio : Nein  
 ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja  
 Datenverantwortlicher : SALOMON FoodWorld

## Zutaten

Zutaten: MOZZARELLA (50 %), angereichertes WEIZENMEHL (WEIZENMEHL, Calciumcarbonat, Eisen, Niacin, Thiamin), Rapsöl, Wasser, WEIZENSTÄRKE, Speisesalz, ROGGENMEHL, WEIZENGLUTEN, Gewürze, Hefe, Kräuter, Dextrose, Stabilisator (Methylcellulose).

## Allergene

Milch und Milcherzeugnisse : enthält  
 Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealiererzeugnisse : enthält  
 Roggen und Roggenerzeugnisse : enthält  
 Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält

## Nährwerte

Bezug : 100 g  
 Energie [kJ] : ca. 1363 kJ  
 Energie [kcal] : ca. 326 kcal  
 Fett : ca. 18 g  
   davon gesättigte Fettsäuren : ca. 7,8 g  
 Kohlenhydrate : ca. 25 g  
   davon Zucker : ca. 0,5 g  
 Eiweiß : ca. 16 g  
 Salz : ca. 1,3 g

## Handhabung

Kühlpflichtig : Ja  
 max. Lagertemperatur : -18 ° C  
 min. Restlaufzeit ab Produktion: 450  
 min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 120

## Zubereitung

Backofen: 225 °C 7 - 9 Min.; Kombidämpfer (trockene Hitze): 250 °C ca. 3:45 Min.; Fritteuse: 175 °C ca. 2:45 Min.; Produkt unaufgetaut zubereiten. Vor dem Verzehr erneut durcherhitzen. Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren.

## Zusatzstoffe

Liste : Methylcellulose

## sonstige Pflichtangaben

tiefgefroren : Ja  
 Stabilisator : Ja

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 02.12.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.