

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Gemüse-Lasagne, - ca. 250g/Portion - Karton 2 GN à 16 Portionen
 Verkehrsbezeichnung : Lasagne mit Gemüsesoße und Emmentaler-Käse., tiefgefroren.
 Bundeslebensmittelschlüssel :
 Herkunftsangabe : Deutschland
 Hersteller : Bürger GmbH & Co. KG
 Hersteller-Adresse :
 Markenname : BÜRGER
 GTIN : 4075600756097
 LAN : 75609
 Höhe : 200 mm
 Breite : 220 mm
 Tiefe : 300 mm
 Nettogewicht : 8000 g
 Bruttogewicht : 8184 g
 Füllmenge : 8000 g
 ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja
 Datenverantwortlicher : Bürger Profiküche

Zutaten

Zutaten: 26% Tomaten, 12% Zucchini, VOLLMILCH, HARTWEIZENGRIEß, 6% Broccoli, SAHNE, 5% Zwiebeln, 4% Karotten, 4% Paprika, Trinkwasser, 2% EMMENTALER, 2% SELLERIE, VOLLEI, Reismehl, Speisesalz, Stärke, Gewürze, WEIZENMEHL, modifizierte Stärke, Glukosesirup, Verdickungsmittel: Methylcellulose, Rapsöl, Zucker, Gewürzextrakte.

Allergene

Eier und Eierzeugnisse : enthält
 Milch und Milcherzeugnisse : enthält
 Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealiererzeugnisse : enthält
 Sellerie und Sellerieerzeugnisse : enthält
 Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält

Nährwerte

Bezug : 100 g
 Energie [kJ] : ca. 420 kJ
 Energie [kcal] : ca. 100 kcal
 Fett : ca. 3,8 g
 davon gesättigte Fettsäuren : ca. 2,4 g
 Kohlenhydrate : ca. 12 g
 davon Zucker : ca. 4,7 g
 Ballaststoffe : ca. 1,8 g
 Eiweiß : ca. 4 g
 Salz : ca. 1 g

Handhabung

max. Lagertemperatur : -18 ° C
 min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 252

Zubereitung

Lasagne auf ein 1/1 GN-Blech setzen, mit Heißluft bei 180°C 50 Minuten backen. Vor dem Portionieren 10 Minuten ruhen lassen.

Zusatzstoffe

Liste : Acetyliertes Distärkeadipat, Methylcellulose

sonstige Pflichtangaben

tiefgefroren : Ja
 modifizierte Stärke : Ja
 Verdickungsmittel : 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 16.12.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.