



Uwe Niklas GmbH
Einsiedlerweg 60
93426 Roding-Neubäu
Deutschland

Telefon: 09469 94040
E-Mail: info@pilze-niklas.de

PP20002009

Austernpilze geschnitten tiefgekühlt

Bezeichnung	Austernpilze geschnitten tiefgekühlt
Marke	Marke Niklas
EAN Beutel	4018714020098
EAN Karton	4018714520093
Einwaage	1000g netto

Pilz-Spezifikation	Aussehen	tiefgekühlte geschnittene Austernpilze, arttypisch
	Geruch	Arttypisch
	Geschmack	Arttypisch
	Farbe	hellgrau, dunkelgrau
	Kalibrierung	Stücke 20 mm x 20 mm
	Inhalt	Austernpilze
	Herkunft	China o.a.
	Sorte	Austernpilze
	Lat. Name	(Pleurotus ostreatus)
	Restlaufzeit bei Anlieferung im Lager:	Mindestens 12 Monate

Abweichung	Kalibrierung	Abweichung max. 10 % > 25 mm
	Bruchanteil	Abweichung max. 3 %
	Dunkle Stellen	Anteil max. 3 %

Herstellung	Ernten
	Säubern
	Schneiden
	Schockfrostten (IQF)
	Sortierung
	Verlesen
	Abwiegen
	Metalldetektion
	Verpacken



Uwe Niklas GmbH
Einsiedlerweg 60
93426 Roding-Neubäu
Deutschland

Telefon: 09469 94040
E-Mail: info@pilze-niklas.de

PP20002009

Austernpilze geschnitten tiefgekühlt

Nährwerte / 100g	Energiewert	145 kJ/ 35kcal
	Fett	0,2 g
	davon ges. FS	0,03g
	Kohlenhydrate	2,6 g
	davon Zucker	0,5g
	Eiweiß	3,5 g
	Salz	0,015g

Zusatzstoffe Keine

Fremdkörper Keine

Allergene Keine

GVO Keine

Untersuchung auf Schwermetalle (Cadmium, Blei, Quecksilber), Mikrobiologische Untersuchung

Lagerbedingungen Tiefgekühlt, Unter - 18 ° C

Verpackungseinheit Innenverpackung PE-Beutel
Niklas Design
Abmessung Beutel 385 mm x 200 mm x 60 mm

Kartoneinheit Verpackung Außen Karton
Karton Inhalt 5 Beutel, 5x1,0 kg netto
Abmessung Karton 390 mm x 200 mm x 240 mm
Volumen Karton 18720 cm³

Paletteneinheit: Kartonanzahl /Lage 12
Kartonanzahl / Pal. 96
Lagen / Palette 8
Palette Euro
Palettenhöhe 195 cm



Uwe Niklas GmbH
Einsiedlerweg 60
93426 Roding-Neubäu
Deutschland

Telefon: 09469 94040
E-Mail: info@pilze-niklas.de

PP20002009

Austernpilze geschnitten tiefgekühlt

Markierung Beutel: Artikelbezeichnung, Einwaage, EAN, MHD, Aufbewahrungshinweis, Zubereitungshinweis, Hersteller, Los-Nummer, Nährwerte

Markierung Karton: Mit Kartonetikett mit folgenden Angaben (Bezeichnung, Los-Nummerr, MHD, Kartoninhalt, EAN, Aufbewahrungshinweis, Hersteller)

Markierung Palette: Palettschein (Lieferanschrift, Bestellnummer, wenn vorhanden)

Zubereitung Gefrorene Pilze wie frische Pilze zubereiten. Etwas Öl oder Butter in einer Pfanne erhitzen. Je nach Geschmack gewürfelte Zwiebel dazugeben und glasig anbraten. Die gewünschte Menge der gefrorenen Pilze hinzufügen und so lange dünsten, bis der austretende Pilzsaft verschmort ist. Dabei mehrmals umrühren. Mit Salz, Pfeffer würzen. Als Beilage zu Pasta, Fleisch, Fisch verzehren oder als Grundlage für Soßen verwenden.

Version 09.02.2016