



Produktdaten



TK Karotten-Hirse Medaillon ca.50g UNILEVER

Artikelnummer: 073525

Caterline Karotten-Hirse-Medaillons 2,5 kg ca. 50 Stk. á 50 g (=3 Stk.)

MHD-KZ :	1
Kaliber :	ca.50g
Marke :	UNILEVER
Lieferantenartikelnummer :	994023
Basis VPE :	Btl 2,5kg / St ca.50g
EAN :	9000275704611
Warengruppe :	10 - / 802 - TK Vegetarische Gerichte
Bruttogewicht :	2.5 kg
Tiefe/Breite/Höhe :	380/260/80 mm
Temperaturzone :	-18°C
Restlaufzeit (Tage) :	99

kJ :	1014
kcal :	242
Eier/Eiererzeugnisse :	Enthält
Glutenhaltiges Getreide :	Enthält
Milch/Milcherzeugnisse :	Enthält
Sellerie/Sellerieerzeugnisse :	Enthält
Soja/Sojaerzeugnisse :	Enthält
Zutaten :	Trinkwasser, Palmöl, Käsezubereitung 16% (KÄSE 70% [Cheddar, Gouda, Edamer Käse], Trinkwasser, MILCHEIWEIß, Stärke, Speisesalz), Karotten 11%, SELLERIE, Hirse 7%, Zwiebeln, Streugewürze (Kartoffeln, VOLLEIPULVER, modifizierte Stärke, Speisesalz, Gewürze, Aromen), Stärke,

Gemüsebrühe (jodiertes Speisesalz [Salz, Kaliumjodid], Geschmacksverstärker: [E621, E627, E631], Palmöl, Stärke, Speisesalz, Maltodextrin, Zwiebeln, Hefeextrakt, Fruktose, Gewürze [mit SELLERIE], Sojasaucenpulver (Maltodextrin [aus WEIZEN], Speisesalz, Sojasauce getrocknet [SOJABOHNEN, WEIZEN], Petersilie, Karotten, Aromen), Knoblauch, Dextrose, Petersilie, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodid).

Allergene : Eier, Glutenhaltiges Getreide, Milch, Sellerie, Soja, Glutenhaltiges Getreide (Weizen)

GVO-Kennzeichnungspflichtig (lt. VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003) :

Nein

Durchschnittliche Nährwertangaben pro :

100 g

Brennwert :

1014 kj / 242 kcal

Fett :

17 g

davon gesättigte Fettsäuren :

8.5 g

Kohlenhydrate :

13 g

davon Zucker :

1.6 g

Eiweiß :

8.1 g

Salz :

1.5 g

Verkehrsbezeichnung :

Karotten-Hirse-Medaillons mit feiner Käsenote tiefgekühlt, vorgebacken

Hersteller :

Unilever Deutschland GmbH

Herkunft :

Österreich

Zubereitung :

Fritteuse: Tiefgekühlten Karotten-Hirse-Medaillon in die auf 165° C aufgeheizte Fritteuse geben und ca. 4 Minuten golbraun frittieren. Hinweis: Optimale Produktqualität erzielen Sie, wenn der Frittierkorb nur einlagig befüllt wird und die Öltemperatur nicht absinkt.

Nettogewicht :

2.5 kg

Abtropfgewicht :

0 g