

PULLED BEEF BURGER

Produktspezifikation



Produktbezeichnung:

Pulled Beef Burger

Burgerbrot mit Smoked Pulled Beef

Artikelnummer: 1048

EAN-Code: 9120003540936

Durchmesser: 12cm

Produktgewicht: ca. 160g

Tiefgefroren: Ja

Vegetarisch: Nein

MHD: 180 Tage nach
Produktionsdatum

Lagerbedingungen: min. -19°C

ZUTATENLISTE

Weizenmehl* Type „0“, Wasser, Magermilch*, Sonnenblumenöl, Zucker, gemälztes Weizenmehl, Sesam, Hefe, Salz.

Sauce: Tomaten, Tomatenmark, Säuerungsmittel, Rapsöl, Gurken, Zucker, Branntweinessig, Senfsaat*, Milchweiß*, Maisstärke, Verdickungsmittel, (Xanthan), Zitronensäure, Pfeffer weiß, Gewürze (Oregano, Basilikum, Rosmarin), Olivenöl, Knoblauch.

Smoked Pulled Beef (Rindfleisch, Speisesalz, Gewürze, Rohrzucker, Maltodextrin, Diphosphate: E450, Gewürzextrakte, Rauch).

Käse*: Cheddar-Käse.

* allergieerregende Zutaten

NÄHRWERTANGABEN

durchschnittlicher
Nährwert per 100g

durchschnittlicher
Nährwert per 100g

Energie:

Fett:

Eiweiß:

gesättigte Fettsäure:

Kohlenhydrate:

Salz:

davon Zucker:

Ballaststoffe:

LAGERBEDINGUNGEN

Lagertemperatur:	min. -19°C	Haltbarkeit (MHD):	6 Monate
Lagerung:	im Kühlschrank +4°C 3-4 Tage haltbar		

VERPACKUNGSEINHEITEN, GEWICHT, MATERIAL & ABMESSUNG

Verpackungseinheit:	1 Stück / Beutel	Nettogewicht:	(VE): 160g
	12 Stück / Karton	Bruttogewicht:	(VE): 2170g
Verpackungsmaterial:	Karton:	Wellpappe Innenmaß	LBH: 53 x 28 x 14cm
	Folie:	Polyethylen (PE)	
Palettendaten:	1 Palette / 80 Karton		

CODE	ALLERGENE LT. EU-RICHTLINIE	JA	NEIN
A	Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse	✓	
B	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		✗
C	Eier und Eierzeugnisse		✗
D	Fisch und Fischerzeugnisse		✗
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		✗
F	Soja und Sojaerzeugnisse		✗
G	Milch und Milchprodukte	✓	
H	Schalenfrüchte und Erzeugnisse		✗
L	Sellerie und Sellerieerzeugnisse		✗
M	Senf- und Senferzeugnisse	✓	
N	Sesamsamen und Erzeugnisse	✓	
O	Schwefeldioxid und Sulfite		✗
P	Lupinen und Lupinenerzeugnisse		✗
R	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		✗

VERARBEITUNGSHINWEISE (ZUBEREITUNG):

Pulled Burger im aufgetauten Zustand bei 200°C 6 bis 7 Minuten im Pizzaofen aufbacken. Im tiefgekühlten Zustand 1 Minute in der Mikrowelle (900 Watt) antauen, danach 6 bis 7 Minuten im Pizzaofen aufbacken.