

## BRUSCHETTA BAUERNART

Produktspezifikation



### Produktbezeichnung:

#### Bruschetta Bauernart

Bruschettabrot belegt mit Kräutermargarine, Käse, Topfen, Magersechfleisch, Paprika und Zwiebel

|                          |                                |
|--------------------------|--------------------------------|
| <b>Artikelnummer:</b>    | 78                             |
| <b>EAN-Code:</b>         | 9120003540202                  |
| <b>Größe:</b>            | Ovalform                       |
| <b>Produktgewicht:</b>   | ca. 280g                       |
| <b>Tiefgefroren:</b>     | Ja                             |
| <b>Vegetarisch:</b>      | Nein                           |
| <b>MHD:</b>              | 180 Tage nach Produktionsdatum |
| <b>Lagerbedingungen:</b> | min. -19°C                     |

### ZUTATENLISTE

Weizenmehl\* Type 700 E301, Hefe, Malzmehl mit Aethylalkohol behandelt, Salz, Wasser, Sonnenblumen- und Palmöl, Fett (3,5%).

Kräutermargarine: Pflanzenmargarine (pflanzliches Fett, Trinkwasser, pflanzliches Öl, Emulgatoren, Lecithin, Mono und Diglyceride von Speisefettsäuren), Vitamine (A, D), Butteraroma; Säuerungsmittel, Zitronensäure,

Knoblauch\*, Olivenöl, Kräuterbutter Gewürzzubereitung\*, Salz, Gewürze.

Speisetopfen\* 20% F.I.T. mit erhöhtem Gehalt an Molkeneiweiß, Gewürze.

Käse\* (15,7%): Gouda Käse 45% F.I.T. aus pasteurisierter Milch.

Selchschinkenwürfel: (Einordnung lt. ÖLMGB: Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakte, Stabilisatoren: E450, E451, E452, Dextrose, Antioxidationsmittel: E301, Geschmacksverstärker: E621, Konservierungsmittel: E250.

Paprika, Zwiebel.

\* allergieerregende Zutaten

| NÄHRWERTANGABEN       | durchschnittlicher Nährwert per 100g | durchschnittlicher Nährwert per 100g |       |
|-----------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-------|
| <b>Energie:</b>       | 231kcal / 965kJ                      | <b>Fett:</b>                         | 12,0g |
| <b>Eiweiß:</b>        | 13,0g                                | <b>gesättigte Fettsäure:</b>         | 6,4g  |
| <b>Kohlenhydrate:</b> | 17,0g                                | <b>Salz:</b>                         | 2,0g  |
| davon Zucker:         | 1,4g                                 | <b>Ballaststoffe:</b>                | 1,4g  |

#### LAGERBEDINGUNGEN

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

#### VERPACKUNGSEINHEITEN, GEWICHT, MATERIAL & ABMESSUNG

|                             |                       |                           |                     |
|-----------------------------|-----------------------|---------------------------|---------------------|
| <b>Verpackungseinheit:</b>  | 1 Stück / Beutel      | <b>Nettogewicht:</b>      | (VE): 280g          |
|                             | 10 Stück / Karton     | <b>Bruttogewicht:</b>     | (VE): 3050g         |
| <b>Verpackungsmaterial:</b> | Karton:               | <b>Wellpappe Innenmaß</b> | LBH: 30 x 30 x 20cm |
|                             | Folie:                | <b>Polyethylen (PE)</b>   |                     |
| <b>Palettendaten:</b>       | 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):

Den Pizzaofen auf 220 bis 230°C vorheizen, ca. 5 bis 6 Minuten. Das tiefgekühlte Bruschetta bei 220°C ca. 5-6 Minuten backen. Das Bruschetta im aufgetauten Zustand bei 220°C ca. 3-4 Minuten backen.