

BRUSCHETTA ROMANA

Produktspezifikation



Produktbezeichnung:

Bruschetta Romana

Bruschettabrot belegt mit Kräutermargarine, Käse, Topfen, Petersilie und Tomatenwürfel

Artikelnummer: 79

EAN-Code: 9120003540219

Größe: Ovalform

Produktgewicht: ca. 230g

Tiefgefroren: Ja

Vegetarisch: Ja

MHD: 180 Tage nach
Produktionsdatum

Lagerbedingungen: < -18°C

ZUTATENLISTE

Bruschettabrot (Weizenmehl, Wasser, pflanzliches Öl, Hefe, Salz, Weizenmalzmehl), 21,7% Gouda Käse, 17,4% Tomatenwürfel, 17,4% Kräutermargarine (pflanzliches Fett, Trinkwasser, pflanzliches Öl, Knoblauch, Olivenöl), Speisetopfen, Gewürze (enthält Senf und Sellerie), 0,9% Petersilie.

* allergieerregende Zutaten

NÄHRWERTANGABEN	durchschnittlicher Nährwert per 100g	durchschnittlicher Nährwert per 100g
Energie:	255kcal / 1064kJ	Fett: 14,0g
Eiweiß:	10,3g	gesättigte Fettsäure: 7,5g
Kohlenhydrate:	21,0g	Salz: 1,7g
davon Zucker:	2,1g	Ballaststoffe: 1,7g

LAGERBEDINGUNGEN

Lagertemperatur:	< -18°C	Haltbarkeit (MHD):	6 Monate
Lagerung:	im Kühlschrank +4°C 3-4 Tage haltbar		

VERPACKUNGSEINHEITEN, GEWICHT, MATERIAL & ABMESSUNG

Verpackungseinheit:	1 Stück / Beutel	Nettogewicht:	(VE): 230g
	10 Stück / Karton	Bruttogewicht:	(VE): 2550g
Verpackungsmaterial:	Karton:	Wellpappe Innenmaß	LBH: 30 x 30 x 20cm
	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):

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.