

SCHINKEN-KÄSE-TOAST

Produktspezifikation



Produktbezeichnung:

Schinken-Käse-Toast

Toastbrot belegt mit Butter, Toastschinken, Pfeffer und Käse

Artikelnummer: 85

EAN-Code: 91200035401018

Größe: 14 x 14cm

Produktgewicht: ca. 200g

Tiefgefroren: Ja

Vegetarisch: Nein

MHD: 180 Tage nach
Produktionsdatum

Lagerbedingungen: < -18°C

ZUTATENLISTE

Toast (Weizenmehl, Wasser, Salz, Hefe, Backmittel: Weizengluten, Weizenmehl, Weizenmalzmehl, Enzyme),
 31,8% Gouda Käse, 22.7% Toastschinken (Schweinefleisch 74%, Trinkwasser, Stärke, Speisesalz, Gewürze,
 Gewürzextrakte, Dextrose, Maltodextrin, Gelatine, Stabilisator: E451; Geschmacksverstärker: E621;
 Antioxidationsmittel: E316; Säureregulator: E262; Konservierungsstoff: E250), Butter, Pfeffer.

* allergieerregende Zutaten

NÄHRWERTANGABEN	durchschnittlicher Nährwert per 100g	durchschnittlicher Nährwert per 100g	
Energie:	269kcal / 1125kJ	Fett:	12,0g
Eiweiß:	13,0g	gesättigte Fettsäure:	7,3g
Kohlenhydrate:	26,0g	Salz:	1,9g
davon Zucker:	3,3g	Ballaststoffe:	2,3g

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): 200g
	20 Stück / Karton	Bruttogewicht:	(VE): 4250g
Verpackungsmaterial:	Karton:	Wellpappe Innenmaß	LBH: 30 x 30 x 16cm
	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 gefrorenen Toast in den heißen Toaster geben, Backzeit ca. 8-10 Minuten. Im aufgetauten Zustand ca. 7 Minuten toasten. Verfeinern Sie den Toast mit Zwiebel, Gewürzen oder Pfefferoni.