

1. Bezeichnung

Artikelnummer: 1007703
Bezeichnung: Vegetarisches Blumenkohl-Käse-Medaillon, ca.150g, Beutel, 2 x 2.5kg
Sachbezeichnung: Vegetarisches Blumenkohl-Käse-Medaillon, paniert, vorfrittiert, durchgegart

2. Zusammensetzung (in mengenmässig absteigender Reihenfolge)

2.1 Zutaten

Blumenkohl 55%; **Hartkäse** 13%; **Weizenmehl**; Kartoffelpulver; Wasser; Raps- und Sonnenblumenöl; Kartoffelflocken; **Weizenstärke** teilweise modifiziert; Maisstärke; Kochsalz jodiert; Gemüsebouillon; Gewürze; Zwiebeln; Hefe; Emulgator: E471

2.2 Allergene

Käse (Milch); Weizenmehl (Gluten); Weizenstärke (Gluten)

2.3 Zusatzstoffe

Emulgator: E471

2.4 Mögliche Spuren

keine Spuren von weiteren Allergenen

3. Nährwerte (analytisch)

| | | |
|----------------|-----------|------------|
| Energie: | 850 kJ | (204 kcal) |
| Fett: | 11 g/100g | |
| Kohlenhydrate: | 19 g/100g | |
| Eiweiss: | 6 g/100g | |

4. Lagerung und Haltbarkeit

Lagerbedingung: ≤ -18 °C
Haltbarkeit unter Einhaltung der Lagerbedingungen: 9 Monate

5. Allgemeine Anforderungen

Das Produkt wurde nach den Prinzipien der Guten Herstellungspraxis (GHP) hergestellt.
Das Produkt und die Verpackung entsprechen allen Anforderungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung in der jeweils gültigen Fassung.
Die vorliegende Spezifikation behält ihre Gültigkeit bis auf Widerruf.

6. Sensorik

| | |
|-------------------|---|
| Aussehen/Farbe: | Gleichmässig geformte Medaillons, mit Blumenkohlstücke, orange-gelbe Panade |
| Geruch/Geschmack: | Arttypisch nach Blumenkohl, Käse & Kartoffel, dezent nach Muskatnuss |
| Konsistenz: | Weicher Biss mit knuspriger Panade |

7. Herkunft

Hergestellt in der Schweiz

8. Zubereitung

| | |
|-----------|--|
| Pfanne: | Bei mittlerer Hitze in wenig Öl unter mehrmaligem Wenden ca. 13-15 Minuten braten. |
| Backofen: | Im vorgeheizten Ofen (200°C) ca. 18-20 Minuten garen. |
| Andere: | Im Kombi-Steamer bei 180°C ohne Dampf ca. 16-18 Minuten garen. |

Fredag AG, Oberfeld 7, CH-6037 Root, Tel. ++41 41 455 57 00, Fax ++41 41 455 57 99

Root, 05.01.2016

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es ersetzt alle vorangehenden Versionen.