

1. Bezeichnung

Artikelnummer: 1011478
Bezeichnung: Nature Gourmet Schnitzel Wiener Art, paniert, vorfrittiert, durchgegart, tiefgekühlt, zum Gekochtesen, 5 x 1kg
Sachbezeichnung: Vegetarisches Schnitzel auf Basis von Soja- und Weizenprotein, paniert, vorfrittiert, durchgegart zum Erhitzzessen

2. Zusammensetzung (in mengenmässig absteigender Reihenfolge)

2.1 Zutaten

Weizenprotein 34%; **Sojaprotein** 26%; **Weizenmehl**; Wasser; Rapsöl; Verdickungsmittel: E 461, E1404; Streuwürze; Gewürzzubereitung (enthält **Sellerie**); **Weizenfasern**; Erbsenfasern; **Weizenstärke**; Gemüsebouillon; Hefe; Maisstärke; Vitamin B12

2.2 Allergene

Weizenprotein, Weizenmehl; Weizenstärke, Weizenfasern (Gluten); Sojaprotein (Soja); Gewürze (Sellerie)

2.3 Zusatzstoffe

Verdickungsmittel: E 461, E1404

2.4 Mögliche Spuren

keine Spuren von weiteren Allergenen

3. Nährwerte (analytisch)

Energie:	1030 kJ	(245 kcal)
Fett:	8 g/100g	
Kohlenhydrate:	22 g/100g	
Eiweiss:	19 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 geformtes Schnitzel, paniert, gold-gelb frittiert
Geruch/Geschmack: Arttypisch, würzig, aromatisch
Konsistenz: Fester Biss und Struktur mit knuspriger Panade

7. Herkunft

Hergestellt in der Schweiz

8. Zubereitung

Pfanne: In wenig heissem Öl bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 4 Minuten goldbraun braten.
Backofen: Schnitzel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, in der Mitte des auf 200°C (Umluft 180°C) vorgeheizten Ofens heiss werden lassen (ca. 15-18 Minuten).

Fredag AG, Oberfeld 7, CH-6037 Root, Tel. ++41 41 455 57 00, Fax ++41 41 455 57 99
Root, 12.02.2016

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