

1716.108 (300.007.304)

Zanderfilets im Bierteig Beignets de filets de sandre

Fischerzeugnis (Stizostedion lucioperca), zum Gekochtesen

Beutel 1 x 5.0 kg, Stk. 25-40 g

Produit à base de poisson (Stizostedion lucioperca), à consommer cuit

Sachet 1 x 5.0 kg, pce 25-40 g

Zutaten

Zanderfilet 70% (Stizostedion luccioperca, Wildfang, FAO 5 Russische Foed.), Teig (**Weizenmehl**, Bier 9%, Wasser, **Sojaöl**, Kartoffelstärke, Maisstärke, Gewürze (mit **Sellerie**), Würze, jodiertes Kochsalz, Zucker, **Eiweiss** (aus Bodenhaltung), Gewürzextrakte, Säuerungsmittel: Citronensäure, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Backtriebmittel: E450, E500).
Kochsalz insgesamt: 0,90%

Ingrédients

filet de Sandre 70% (stizostedion luccioperca, diablo-tin, FAO 05 fédération de Russie), pâte (**farine de blé**, bière 9%, eau, **huile de soja**, amidon de pommes de terre, amidon de maïs, épices [avec **céleri**], assaisonnement, sel de cuisine iodé, sucre, **blanc d'œuf** [d'élevage au sol], extrait d'épices, acidifiant : acide citrique, exhausteur de goût: glutamate mono sodique, poudre à lever : E450, E500).
Teneur totale en sel de cuisine: 0,90%

Nährwerte 100 g enthalten

Energie	669 kJ / 160 kcal
Fett	7 g
Kohlenhydrate	13 g
Eiweiss	11 g

Valeurs nutritives 100 g contiennent

Energie	669 kJ / 160 kcal
Matières grasses	7 g
Glucides	13 g
Protéines	11 g

Allergene Inhaltsstoffe

Glutenthaltiges Getreide, Eier, Fische, Soja, Sellerie

Ingrédients allergènes

Céréales contenant du gluten, œufs, poissons, soja céleri

Label / Bewertung

Score 4

Label / évaluation

Score 4

Zubereitung


4-6 Min. bei 170 °C



15-20 Min. bei 220 °C



15-18 Min. bei 200 °C

Préparation


4-6 min. à 170 °C



15-20 min. à 220 °C



15-18 min. à 200 °C

Lagerhinweis

tiefgekühlt -18 °C

Indication d'entrepôt

surgelé -18 °C

Haltbarkeit

Ab Produktion 12 Monate
Bei Auslieferung mind. 5 Monate

Durée de conservation

Dès la production 12 mois
Dès la livraison 5 mois

EAN- Code

CU: 7613312049808

TU: 7613312049815





Culinarium