1. Bezeichnung

Artikelnummer:	1005904
Bezeichnung:	Trutenpiccata, 50g, Fredag
Sachbezeichnung:	Trutenfleischerzeugnis aus Fleischstücken zusammengefügt, mit einem Käsemantel umhüllt, vorfrittiert, tiefgekühlt, zum Gekochtessen

2. Zusammensetzung (in mengenmässig absteigender Reihenfolge)

2.1 Zutaten

Trutenfleisch 57% (Brasilien); **Vollmilch**; Wasser; **Weizenmehl**; **Extrahartkäse** 4%; **Rahm**; Rapsöl; **Eier** (Bodenhaltung); **Weizenstärke**; Kochsalz jodiert; **Käsepulver**; Glucosesirup; Würze (mit **Milchprotein);** Gewürze; **Milchzucker**; Backtriebmittel: E 500, E 450; Kartoffelstärke; Gewürzextrakt

2.2 Allergene

Weizenmehl (Gluten); Vollmilch, Rahm, Extrahartkäse, Milchprotein, Käsepulver (Milch); Milchzucker (Lactose) Weizenstärke (Gluten); Volleipulver (Eier)

2.3 Zusatzstoffe

Backtriebmittel: E 500; Stabilisator/Backtriebmittel: E 450

2.4 Mögliche Spuren

keine Spuren von weiteren Allergenen

3. Nährwerte (analytisch)

Energie:	840	kJ	(201 kcal)
Fett:	8	g/100g	
Kohlenhydrate:	11	g/100g	
Eiweiss:	21	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, gebräunte Plätzli
Geruch / Geschmack	Rein, nach Trutenfleisch und Piccata mit Käse und Ei
Konsistenz:	Guter Biss

7. Herkunft

Hergestellt in der Schweiz

8. Zubereitung

Pfanne:	Bei mittlerer Hitze jede Seite ca. 3-4 Minuten braten.
Backofen:	Im vorgeheizten Ofen (200°C) ca. 10-12 Minuten garen

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

Root, 16.06.2016

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