

Produktdaten

Artikelbezeichnung	: Rinderroulade Hausfrauen Art 150g
Verkehrsbezeichnung	: Rinderroulade nach Hausfrauen Art, mit einer Füllung aus Zwiebeln, Gewürzgurken, Bauchspeckwürfeln und Schweinefleisch, herzhaft gewürzt, garfertig, tiefgefroren
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	: DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK
Hersteller	: SALOMON FoodWorld GmbH
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: FVZ
GTIN	: 4001902910202
LAN	: 9102000
Höhe	: 170 mm
Breite	: 390 mm
Tiefe	: 390 mm
Nettogewicht	: 9000 g
Bruttogewicht	: 9557 g
Füllmenge	: 9000 g

Zutaten

Zutaten: 50% Rindfleisch, 17% Zwiebeln, 15% Gewürzgurken (Gurken, Branntweinessig, Zucker, Speisesalz, Gewürzextrakte), 8% Bauchspeckwürfel (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz [Kochsalz, Konservierungsstoff Natriumnitrit], Antioxidationsmittel Natriumascorbat, Gewürze, Gewürzextrakte, Buchenholzrauch), 7% Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, WEIZENstärke, scharfer SENF (SENFsaat, Branntweinessig, Trinkwasser, Speisesalz), Gewürze, Säuerungsmittel Natriumcitrate, Raucharoma, Hefeextrakt, Gewürzextrakt, Aroma natürlich, Würze, Aroma.

Allergene

Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealierzeugnisse	: enthält
Senf- und Senferzeugnisse	: enthält
Weizen und Weizenerzeugnisse	: enthält

Nährwerte

Bezug	: 100 g
Energie [kJ]	: ca. 476 kJ
Energie [kcal]	: ca. 114 kcal
Fett	: ca. 5,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	: ca. 2,2 g
Kohlenhydrate	: ca. 1,5 g
davon Zucker	: ca. 1,5 g
Ballaststoffe	: < 0,5 g
Eiweiß	: ca. 14,0 g
Salz	: ca. 1,0 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Produktion:	360
min. Restlaufzeit ab Wareneing.:	180

Zubereitung

Tiefgefroren verarbeiten! scharf anbraten, ablöschen und im Fond ca. 50 Minuten garen

Zusatzstoffe

Antioxidationsmittel	: Ja
Konservierungsstoffe	: Ja
Nitritpökelsalz	: Ja
Liste	: Natriumnitrit, Natriumascorbat, Natriumcitrate

sonstige Pflichtangaben

Säuerungsmittel	: Ja
-----------------	------

trägt hierfür keine Verantwortung. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 29.11.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.