

Produktdaten

Artikelbezeichnung	: Gyrosspieß Spezial, mariniert, tiefgefroren, 1x10kg
Verkehrsbezeichnung	: Gyrosspieß Spezial, mariniert, tiefgefroren
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	: DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK
Hersteller	: Hülshorst GmbH
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: Hülshorst
GTIN	: 4021518850518
LAN	: 85051
Höhe	: 210 mm
Breite	: 198 mm
Tiefe	: 388 mm
Nettogewicht	: 10000 g
Bruttogewicht	: 10260 g
Füllmenge	: 10000 g

Zutaten

Zutaten: Schweinefleisch 77 %, Wasser, Rapsöl, Stärke, Stabilisator (Trinatriumcitrat, Natriumdiacetat, Diphosphate), Glukosesirup, Speisesalz, Aroma, Antioxidationsmittel (Natriumascorbat, Ascorbinsäure), Gewürz-/Kräutermischung (enthält SENF, SELLERIE), Zucker, gekörnte Brühe (Salz, Würze, ungehärtetes Palmfett), Hefeextrakt, Gewürzextrakt. Kann Spuren von WEIZEN, EI und MILCH enthalten

Allergene

Eier und Eierzeugnisse	: enthält in Spuren
Milch und Milcherzeugnisse	: enthält in Spuren
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	: enthält
Senf- und Senferzeugnisse	: enthält
Milchzucker (Laktose)	: enthält in Spuren
Weizen und Weizenerzeugnisse	: enthält in Spuren

Nährwerte

Bezug	: 100 g
Energie [kJ]	: ca. 599 kJ
Energie [kcal]	: ca. 143 kcal
Fett	: ca. 7,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	: ca. 1,8 g
Kohlenhydrate	: ca. 3,0 g
davon Zucker	: ca. 0,7 g
Eiweiß	: ca. 15,7 g
Salz	: ca. 1,2 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Produktion: 270
min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 180

Zubereitung

Gyrosgerät: tiefgefrorenen Gyrosspieß aufstecken, Folie entfernen und für den ersten Anschnitt 45 Min. auf Stufe 3 garen, danach je nach Bedarf weiter garen, an einem Tag verbrauchen

Zusatzstoffe

Antioxidationsmittel	: Ja
Liste	: E262(ii), Ascorbinsäure, Natriumascorbat, E331(iii), Diphosphate

sonstige Pflichtangaben

Stabilisator	: Ja
--------------	------

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, GAFATEAM trägt hierfür keine Verantwortung. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 19.04.2024.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.