

Produktdaten

Artikelbezeichnung	: Plant Based Frikadelle vomFeld vegan 63g
Verkehrsbezeichnung	: Veganer Erzeugnis auf Basis von Zwiebeln, texturiertem Weizen- und Sonnenblumenprotein und Champignons, vorfrittiert, tiefgefroren.
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	: DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK
Hersteller	: FROSTA Foodservice GmbH
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: FROSTA Foodservice
GTIN	: 4024776000916
LAN	: F1492A
Höhe	: 127 mm
Breite	: 196 mm
Tiefe	: 376 mm
Nettogewicht	: 3 kg
Bruttogewicht	: 3,203 kg
Füllmenge	: 3 kg

Zutaten

Zutaten: Wasser, Zwiebeln 17%, texturiertes Weizenprotein (WEIZENPROTEIN, WEIZENMEHL, Erbsenfasern) 13%, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps), Champignons 11%, texturiertes Sonnenblumenprotein 6%, teilentöltes Hanfsamenpulver, WEIZENMEHL, Kräuter (Schnittlauch, Petersilie), Tomatenmark (für AT: 28 % doppelt konzentriert), Speisesalz, Rote Bete, Gewürze (SENFSAAT, Paprika, schwarzer Pfeffer, Cayennepfeffer, Kurkuma), Gemüsefond (Karotten, Zwiebeln, Lauch, Speisesalz, Wasser, natives Olivenöl extra), Verdickungsmittel Methylcellulose, Reisstärke, Branntweinessig, Knoblauch, SELLERIE, Hefe, Zucker Kann Spuren von Gerste, Roggen, Hafer, Eiern, Fisch, Soja, Milch, Weichtieren enthalten.

Allergene

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

Nährwerte

Bezug	: 100 g
Energie [kJ]	: ca. 963 kJ
Energie [kcal]	: ca. 231 kcal
Fett	: ca. 13,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	: ca. 1,5 g
Kohlenhydrate	: ca. 8,1 g
davon Zucker	: ca. 4,1 g
Eiweiß	: ca. 17,6 g
Salz	: ca. 1,89 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Produktion:	450
min. Restlaufzeit ab Wareneing.:	120

Zubereitung

Bitte das Produkt tiefgefroren zubereiten.

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 04.11.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.