

**Produktdaten**

Artikelbezeichnung	: PICKOSTA Schweinelachs Cordon Bleu 180 g / gefüllt mit Goudakäse und Hinterkochschinken / küchenfertig zubereitet, paniert, tiefgefroren / 40 Stück à ca. 180 g
Verkehrsbezeichnung	: Schweinelachs Cordon Bleu 180 g / gefüllt mit Goudakäse und Hinterkochschinken, mit 7 % Flüssigwürzung, küchenfertig zubereitet, paniert, tiefgefroren, zum Frittieren oder Braten
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	: DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK
Hersteller	: Recker Convenience GmbH
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: Pickosta
GTIN	: 4039164249501
LAN	: 4090
Höhe	: 167 mm
Breite	: 388 mm
Tiefe	: 395 mm
Nettogewicht	: 7200 g
Bruttogewicht	: 7617 g
Füllmenge	: 7200 g

**Zutaten**

Zutaten: Schweinefleisch (56%), WEIZENMEHL, 11% GOUDA (48 % Fett i. Tr.), Trinkwasser, 6% Hinterkochschinken [Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürzextrakte, Maltodextrin, Dextrose, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure], modifizierte Stärke (WEIZEN), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Maismehl, Stärke, Dextrose, Gewürze, Hefe.

**Allergene**

Milch und Milcherzeugnisse	: enthält
Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealiererzeugnisse	: enthält

**Nährwerte**

Bezug	: 100 g
Energie [kJ]	: ca. 687 kJ
Energie [kcal]	: ca. 163 kcal
Fett	: ca. 4,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	: ca. 2,7 g
Kohlenhydrate	: ca. 12,7 g
davon Zucker	: ca. 1,8 g
Eiweiß	: ca. 17,0 g
Salz	: ca. 1,4 g

**Handhabung**

min. Restlaufzeit ab Produktion:	365
min. Restlaufzeit ab Wareneing.:	180

**Zubereitung**

Tiefgefroren ca. 7-8 Minuten in reichlich Fett bei mittlerer Hitze goldbraun braten, dabei gelegentlich wenden.

**Zusatzstoffe**

Antioxidationsmittel	: Ja
Konservierungsstoffe	: Ja

**sonstige Pflichtangaben**

modifizierte Stärke	: 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 05.01.2022.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.