

Produktinformation



Artikel-Nr: 56000

Artikel: **Ententeile in Sauce mit Rotkohl und Kloß**

Zutaten: Entefleisch(28,6%)(Entenbrust, Entenkeule, Speisesalz, Zucker, Gewürze) Rotkohl(28,6%)(Rotkohl, Zwiebeln, Branntweinessig(Antioxidationsmittel: E224 (KaliummetabiSULFIT)), Apfelmus(Äpfel, Zucker, Säuerungsmittel: E330, Antioxidationsmittel: E300), Zucker, Schweineschmalz, Kräuterfond(Wasser, Nelken, Kümmel, Lorbeer, Wachholder), Preiselbeeren(Preiselbeeren, Zucker, Wasser, Geliermittel: E440, E410, E415; Säuerungsmittel: E330), Speisesalz, Gemüsebrühpulver(enthält WEIZEN), Gewürz), Kartoffelklöße(23,8%)(Kartoffeln, Kartoffelstärke, Speisesalz, Zucker, Gewürze, Verdickungsmittel: E412, Sonnenblumenöl), Wasser, Speisesalz, modifizierte Stärke), Sauce(19%)(Wasser, Bratensaftbasis (Maltodextrin, modifizierte Stärke, aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß, Aroma, Meersalz, Karamell, Verdickungsmittel: E412; Rapsöl, Zucker, Tomatenpulver, Röstzwiebeln, Säuerungsmittel: E330), ROUX(WEIZENMEHL, Palmfett, Karamellzucker-sirup, Maltodextrin), SAHNE(SAHNE, Stabilisator: E407)).
Enthält folgende Allergene: Weizen, Gluten, Schwefel, Milch, Laktose

Angaben zu GVO:

Das Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Bestandteile gemäß EG-VO 1829/2003 und unterliegt nicht der EG-VO 1830/2003.

Nährwertangaben je 100g:

Energie	457 kJ
Energie	109 kcal
Fett	5,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,8 g
Kohlenhydrate	8,9 g
davon Zucker	2,6 g
Eiweiß	6,8 g
Salz	1,7 g

MHD: 8 Tage

Lagertemperatur: < 7 °C

Allergeninformationen:

Die Kennzeichnung der kennzeichnungspflichtigen Allergene (nach VO 1169/2011/EG) in unseren Produkten bezieht sich auf deren rezeptorischen Zusatz. Kreuzkontakte (= mögliche Spuren), auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potential, die nicht in der VO 1169/2011/EG aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

Allgemeine Hinweise:

Das Produkt incl. der Verpackung entspricht dem EU-Recht und dem deutschen Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie seinen Folgeverordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Wir haben ein HACCP Konzept gemäß der VO (EG) Nr. 852/2004 eingeführt und sind ein nach dem FSSC 22000 Standard zertifiziertes Unternehmen. Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung haftet der Anwender.