



## Produkte Spezifikation

**Gültig ab:** 20.11.2023  
**Letzte Änderung:** 10.11.2023  
**Artikel Nr.:** 1013537  
**Artikel Name:** Tortelloni Rindfleisch 3x2kgTK  
**Sachbezeichnung:** Frischeierteigwaren gefüllt mit Rindfleisch

**Produktionsland:** Hergestellt in der Schweiz.  
**Karton/Palette:** 60

Einheit	GTIN	Gewicht
Beutel	7610961001676	2.000 KG
Stück	7610961001683	6.000 KG

**Tierart / Herkunft:**  
Rind (Schweiz Schweiz)

**Zutaten:**  
HARTWEIZENDUNST, Wasser, Rindfleisch 11% [Schweiz], Paniermehl (WEIZENMEHL, Kochsalz, Hefe), EIER 7%(aus Freilandhaltung), Tomatensauce 3%, Rapsöl, geröstete Zwiebeln(Zwiebeln, Sonnenblumenöl), Kochsalz jodiert, Karotten 0.7%, Petersilie, Zwiebeln 0.5%, Lauch, Kräuter, natürliches Aroma, Pfeffer.  
Kann enthalten: Milch

**Allergene (X = ist enthalten/S = kann enthalten):**

- X Eier
- Erdnüsse
- Fisch
- X Glutenhaltige Getreide
- Hartschalenobst
- Krebstiere
- Lupinen
- S Milch
- Schwefeldioxid und Sulfid
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Sojabohnen
- Weichtiere

**Nährwerte pro 100g:**

Energie:	810 kJ (190 kcal)
Fett:	4.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.2 g
Kohlenhydrate:	28 g
davon Zucker:	0.6 g
Ballaststoffe:	1.1 g
Eiweiss:	10 g
Salz:	1.1 g

**Lagerbedingung:**

Mindestrestlaufzeit ab Auslieferung: 90 Tage  
Lagerungs-/Transporttemperatur: bis -18°C

**Zubereitung:**

Steamer: Während ca. 3 Minuten bei 90°C mit 100% Dampf.

Kochtopf: Tiefgefrorene Teigwaren in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, aufkochen und köcheln lassen, ab 3 Minuten probieren bis dergewünschte al dente Grad erreicht ist.

**Informationen für den Endverbraucher:**

Tiefkühlprodukt. Aufgetautes Produkt nicht wieder einfrieren.

Das Produkt wurde nach den Prinzipien der Guten Herstellungspraxis (GHP) hergestellt.  
Das Produkt und die Verpackung entsprechen allen Anforderungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung in der jeweils gültigen Fassung.

Diese Spezifikation wurde EDV unterstützt erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig. Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen.