

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: TK Kohlrouladen mit 80g roher Hackfleischfüllung

Art.-Nr.: 54275 12,0 kg Karton ergeben 60 Stück à 200 g

Produktbeschreibung:

In einer Hülle aus zarten Kohlblättern befindet sich eine herzhaft gefüllte Füllung aus saftigem Hackfleisch, tiefgekühlt.

Verwendungsmöglichkeiten:

als Hauptgericht

Zubereitung:

Pfanne: Die tiefgekühlten Kohlrouladen in wenig Fett von allen Seiten scharf anbraten, fast komplett mit Flüssigkeit (z.B. Fleischbrühe) bedecken und bei mittlerer Hitze abgedeckt etwa 45 bis 55 Minuten garen.

Konvektomat: Kohlrouladen mit wenig Fett/Öl bestreichen und von allen Seiten scharf anbraten, mit Wasser/Gemüse- oder Fleischbrühe übergießen und im vorgeheizten Konvektomaten bei 150°C bis 170°C (Umluft) bzw. bei 170°C bis 190°C (Ober- und Unterhitze) bzw. mit der Garstufe Combidampf so garen, dass das Produkt eine Kerntemperatur von 73°C erreicht.

Gewichtsverlust durch Tiefgefrieren und Erhitzen. Nur im vollständig durcherhitzen Zustand verzehren. Nicht zum Rohverzehr geeignet. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zutaten:

60 % Weißkohl, 30 % Schweinefleisch, Zwiebeln, Trinkwasser, WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Würze, Glukosesirup, Gewürze, Zucker, Gewürzextrakte.

Produkt enthält:

Weizen

Kann Spuren enthalten: Ei, Sellerie, Senf

Produktmerkmale:

oK, oF, oG, Sw, oR, oHG, TK, Lf

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, Sw mit Schweinefleisch/-fett, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, TK tiefgekühlt, Lf lactosefrei

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
54275	Ktn	1	KG	12,0	60 St. à 200 g

Nährwerte:

	pro 100 g	
Durchschnittlich enthalten:		
Brennwert	571 kJ	
	137 kcal	
Fett	11 g	
davon gesättigte Fettsäuren	4,2 g	
Kohlenhydrate	5,5 g	
davon Zucker	3,7 g	
Eiweiß	5,0 g	
Salz	0,78 g	

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, Lagerung bei < - 18 °C, 12 Monate

Produktgruppe:

26F TK Convenience Fleisch

Rezeptur:

10142 vom 27.02.2020