

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: TK Kaiserschmarrn
mit Rosinen "Wiener Art"
Art.-Nr.: 54376 5,0 kg Karton ergeben 5 x 1,0 kg

Produktbeschreibung:
Flaumiger Kaiserschmarrn mit Rosinen, mit frischem Eischnee, beidseitig gebacken, wie handgemacht, tiefgekühlt.

Verwendungsmöglichkeiten:
als Hauptgericht oder als Nachtisch

Zubereitung:
Kombi-Dämpfer (Dampf): Tiefgekühlten Kaiserschmarrn mit zerlassener Butter beträufeln und bei 120°C mit 40 % Dampf für ca 10 Minuten garen lassen.
Mikrowelle: Tiefgekühlten Kaiserschmarrn (250g) mit zerlassener Butter beträufeln und auf einem Teller zugedeckt bei ca. 900 Watt ca. 2,5 Minuten regenerieren, kurz ziehen lassen.
Pfanne: Tiefgekühlten Kaiserschmarrn in einer Pfanne mit etwas Butter oder Öl bei mittlerer Hitze und unter mehrmaligem Wenden ca. 10-12 Minuten erhitzen.

Zutaten:
WEIZENMEHL, Wasser, HÜHNEREIEIWEISS 19 %, Zucker, VOLLEI, VOLLMILCHPULVER, Rapsöl, Rosinen 2 %, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonat; natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Vanilleextrakt, Spirituose (Inländer Rum), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid).
Enthält Alkohol

Produkt enthält: Weizen, Ei, Milch
Kann Spuren enthalten: Soja, Schalenfrüchte, Sellerie

Produktmerkmale: oK, oF, OLV, J, oP, TK, Alk
oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, OLV ovo-lacto-vegetabil, J mit Jodsalz, oP ohne Palmöl, -fett, TK tiefgekühlt, Alk enthält Alkohol

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
54376	Ktn	1	KG	5,0	5,0 kg

Nährwerte:

	pro 100 g	
Durchschnittlich enthalten:		
Brennwert	973 kJ	
	230 kcal	
Fett	4,6 g	
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g	
Kohlenhydrate	40 g	
davon Zucker	19 g	
Eiweiß	6,8 g	
Salz	0,42 g	

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, Lagerung bei < - 18 °C, 15 Monate
Produktgruppe: 27C Wela TK Süße Spezialitäten
Rezeptur: 13831 vom 03.04.2024