

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: TK - Mischbrot
Art.-Nr.: 54487 2,0 kg Karton ergeben 50 Scheiben à 40 g

Produktbeschreibung:
Roggenmischbrot passiert und zubereitet mit laktosefreiem Frischkäse, mit laktosefreier Sahne verfeinert, portioniert und tiefgefroren.

Verwendungsmöglichkeiten:
Passierte Kost, in Scheiben-Form, Dysphagie-geeignet. Menükomponente Brotscheibe.

Zubereitung:
Tiefgefroren mit Belag nach Wahl bestreichen. Auftauen lassen. (Zimmertemperatur ca. 45 Minuten)
Nach dem Auftauen innerhalb von 24 Stunden verbrauchen, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zutaten:
Roggenmischbrot 32 % (Wasser, ROGGENMEHL, WEIZENMEHL, ROGGENVOLLKORNMEHL, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat) Hefe, Trinkwasser, laktosefreie* SAHNE 26 % (15 % Fett), laktosefreier* FRISCHKÄSE 15 % (SAHNE, Stärke, MILCHEIWEISS, MAGERMILCHPULVER, Salz), Verdickungsmittel: Carrageen. *Laktosegehalt <0,1 %

Produkt enthält: Gluten, Weizen, Roggen
Kann Spuren enthalten: Ei

Produktmerkmale: oK, oF, oG, LV, oGI, J, oP, TK, Lf, PK, Dy
oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, LV lacto-vegetabil, oGI ohne Gelatine, J mit Jodsalz, oP ohne Palmöl, -fett, TK tiefgekühlt, Lf lactosefrei, PK geeignet für pürierte Kost, Dy Dysphagie geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
54487	Kt.	1	KG	2,0	50 Scheiben

Nährwerte:

	pro 100 g	
Durchschnittlich enthalten:		
Brennwert	638 kJ	
	153 kcal	
Fett	8,6 g	
davon gesättigte Fettsäuren	5,7 g	
Kohlenhydrate	15 g	
davon Zucker	2,3 g	
Eiweiß	3,5 g	
Salz	0,59 g	

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, Lagerung bei < -18 °C, 12 Monate ab Produktion
Produktgruppe: 26P Wela-TK Passierte Kost
Rezeptur: 6655 vom 11.09.2024