

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung:	Seemannslabskaus "Seute Deern"	
	tafelfertig	
Art.-Nr.:	57364	820 g Dose
	57363	410 g Dose

Produktbeschreibung:

Unser Seemannslabskaus wird noch nach alter überlieferter Seefahrtsrezeptur traditionell mit bestem gepökelten Rindfleisch hergestellt. Die fein gewolften Zutaten und die rötliche Farbe sind das Charakteristische an unserem Seemannslabskaus.

Verwendungsmöglichkeiten:

Dieses Gericht wird als eigenständige, sättigende Hauptmahlzeit angeboten.

Traditionell serviert man dazu ein Spiegelei, Gewürzgurke, Rote Beete, einen Rollmops oder saures Heringsfilet (Bismarkhering).

Zubereitung:

Dose in heißem Wasser ca. 20 Minuten erhitzen und mit den Beilagen servieren. NICHT KOCHEN!

Zutaten:

Rinderbouillon (Trinkwasser, gepökeltes Rindfleisch (Rindfleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Natriumnitrit))), gepökeltes Rindfleisch 25 % (Rindfleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Natriumnitrit)), Kartoffeln, Zwiebeln, Kartoffelpüree, Rote Beete, Pfeffer, Majoran.

Produktmerkmale: oK, oF, oG, Rd, oHG, oP, tfl, Lf, Gf, Hfr, okA

oK ohne Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (§ 9 ZZuLV), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, Rd enthält garantierte Rindfleischbestandteile, oHG ohne Huhn/Geflügel, oP ohne Palmöl, -fett, tfl tafelfertig, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Hfr hefefrei, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt
57363	KT	1	DS	24
57364	KT	1	DS	12

Nährwerte:

	pro 100 g verzehrertige
Durchschnittlich enthalten:	Speise
Brennwert	384 kJ
	91 kcal
Fett	2,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate	9,2 g
davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	7,0 g
Salz	2,0 g

Mindesthaltbarkeit: Trockene und kühle Lagerung, 42 Monate

Produktgruppe: 64 Feinkost-Spezialitäten Gourmet

Rezeptur: 15840 vom 12.04.2021