

TK vegan wie Leberkäse aus Pflanzeiweiß



ArtNr: 58215
Ktn. 4 x 2,0 KG

Produkt-
erklärung: Eine fleischanaloge Spezialität auf Basis von Erbsen- und Kartoffelprotein.

Produkt-
Verwendung: Als Haupt- oder Zwischenmahlzeit, gebraten oder als Salat zubereitet.

Zubereitung:

1. Veganen Leberkäse aus dem Beutel nehmen und auftauen lassen.
2. Den veganen Leberkäse auf ein Backblech legen.
3. Im Backofen bei 120°C ca. 90 Minuten backen, Kerntemperatur 75°C.
4. Den veganen Leberkäse in Scheiben schneiden und servieren.

Den Beutel nicht in der Mikrowelle erhitzen.

Zutaten: Trinkwasser, Rapsöl, Speisesalz, Erbsenprotein, Kartoffelprotein, Zucker, Gewürze, modifizierte Stärke, Gewürzextrakte, Hefeextrakt, Leinmehl, Paprikaextrakt, Pastinakenpulver, Aromen, Füllstoffe (Konjak, Methyl-Cellulose), Verdickungsmittel (Carrageen)

Allergene:

Merkmale: oK, oF, oG, V, oP, TK, Lf, Gf, okA.
oK ohne Kenntlichmachung auf Speisekarten (§ 9 Zusatzstoff-Zulassungs-VO), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, V vegan, oP ohne Pflanzfett/-öl, TK tiefgekühlt, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene

Gebindeinhalte:

<u>Gebinde:</u>	Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergibt
	58215	Ktn.	8	kg	4 Btl. à 2,0 kg	8,0 kg

<u>Nährwerte:</u>	Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g
	Brennwert	919 kJ
		219 kcal
	Fett:	22 g
	davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
	Kohlenhydrate	3,0 g
	davon Zucker	0 g
	Eiweiß	4,1 g
	Salz	0,81 g

Kennz./ MHD: Chargenkennzeichnung durch Kurzzeichen und MHD. Mindesthaltbarkeit: 12 Monate bei -18°C.

Produktgruppe: 25K Wela-TK Menükomponenten vegetarisch/vegan

Rezeptur: vom 10.05.2022