

**Produktspezifikation**

Bio Spinatstrudel

Artikel-Nr. 7711

**Product specification**

Bio spinach strudel

Article-No. 7711

„Die mild-würzige Komposition aus Spinat und weißem Käse“  
 Butterplunderteig mit Spinat- und Käsefüllung, vorgegart, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

„an aromatic creation with spinach and cottage cheese“  
 buttered puff pastry filled with spinach and cottage cheese, ready for bake-off, deep-frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland

country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	country of origin
<b>Teig:</b>		<b>Dough:</b>	
Weizenmehl 550*	Deutschland/BY	wheat flour 550*	Germany/Bavaria
Butter* 23%	Deutschland/BY	butter* 23%	Germany/Bavaria
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Rohrohrzucker*	Brasilien	raw cane sugar*	Brazil
Molkepulver*	Deutschland/BY	whey powder*	Germany/Bavaria
Vollmilchpulver*	Deutschland/BY	whole milk powder*	Germany/Bavaria
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Gerstenmalz*	Deutschland	barley malt*	Germany
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil
<b>Füllung:</b>		<b>Filling:</b>	
Spinat* 56%	Niederlande	spinach* 56%	Netherlands
Zwiebelwürfel*	Deutschland	diced onions*	Germany
weißer Käse*	Deutschland	cottage cheese*	Germany
Vollmilchpulver*	Deutschland/BY	whole milk powder*	Germany/Bavaria
Maisquellstärke*	Österreich	pre-gelatinised maize starch*	Austria
Oliveneöl*	Spanien	olive oil*	Spain
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Gewürze: (Zwiebelpulver*, Pfeffer*)		spices: (onion powder*, pepper*)	
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

Enthaltene Allergene\*\*: Gluten, Milcherzeugnisse

Included allergens\*\*: gluten, dairy products

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	150 g	weight per piece deep frozen
Vorfertigungsgrad	vorgegart / ready for bake off	convenience grade
Größe	ca. 145 mm	size
Lagerung	-18° C	storage
Mindesthaltbarkeitsdatum	6 Monate	best before date
Mindest-Restlaufzeit ab Warenausgang	3 Monate	minimum residual term as goods issue
Verarbeitungs- und Backanleitung:		Processing and baking instructions:
Antauzeit	25 - 40 Min.	defrosting time
Backzeit	26 - 28 Min.	baking time
Backtemperatur	150° - 200° C	baking temperature
Wasserdampf	ja / yes	water steam
Wasserdampfmenge pro 100lt./Backraumvolumen	400ml	water steam quantity per 100lt./cooking space volume
Umverpackung		Outer packaging
	Papierkarton / paper carton	
Innenverpackung		Inner packaging
	LDPE-Folie/foil	
Abmessung Karton (Länge x Breite x Höhe)	585 mm x 392 mm x 184 mm	measurement of carton (length x width x height)
Nettogewicht Kartoninhalt	9600 g	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	64	pieces per carton
Kartons pro Lage	4	cartons per layer
Kartons pro Palette	40	cartons per pallet
Barcode Nr.	4028112077112	barcode no.
Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1082 kJ / 258 kcal / 2,2 BE	energy
Fett	13,9 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	8,7 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	26,3 g	carbohydrates
- davon Zucker	5,1 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	2,1 g	dietary fibre
Eiweiß	6,6 g	protein
Salz	1,3 g	salt


\*\* Kann in Spuren enthalten sein: Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Soja/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse (einschl. Lactose), Schalenfrüchte/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sesam/-erzeugnisse, Lupine/-erzeugnisse

\*\* May contain traces: Cereals/-products containing gluten, egg/-products, soya/-products, mustard/-products, milk/-products including lactose, nuts/-products, celery/-products, sesame/-products, lupine/-products

 Es gelten die mikrobiologischen Richt- und Warenwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).  
 Microbiological benchmarks and critical values of the German Association for hygiene and microbiology (DGHM) are to be applied.

Produktänderungen behalten wir uns vor. Die jeweils aktuelle Version muss durch den Kunden angefordert werden.

We reserve the right of product changes. Please make sure to hold in hand the up-to-date-version.

Ersterstellung am: 07.02.2007	letzte Änderung von:	freigegeben von:	Seite 1/1	Version 18	gültig ab:
letzte Änderung am: 16.01.2019	Sandra Breda	GL 			19.01.2019