

Produktspezifikation	Product specification
Bio Spinatstrudel	Bio spinach strudel
Artikel-Nr. 7711	Article-No. 7711

<p>„Die mild-würzige Komposition aus Spinat und weißem Käse“ Butterplunderteig mit Spinat- und Käsefüllung, vorgegart, tiefgefroren</p>		<p>„An aromatic creation with spinach and cottage cheese“ Buttered puff pastry filled with spinach and cottage cheese, ready for bake-off, deep-frozen</p>
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland		country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig:		Dough:	
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
Füllung:		Filling:	
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
Olivöl*	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, Milchzeugnisse	Included allergens**: gluten, dairy products
---	---

Produktinformationen	Product information
Stückgewicht gefroren	150 g
Vorfertigungsgrad	vorgegart / ready for bake-off
Größe	ca. 145 mm
Lagerung	-18° C
Mindesthaltbarkeitsdatum	6 Monate
Mindest-Restlaufzeit ab Warenausgang	3 Monate


Verarbeitungs- und Backanleitung:	Processing and baking instructions:
Antauzeit	25 - 40 Min.
Backzeit	26 - 28 Min.
Backtemperatur	150° - 200° C
Wasserdampf	ja / yes
Wasserdampfmenge pro 100lt/Backraumvolumen	400ml Dampf pro Backvorgang/ steam per baking operation

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
Nettogewicht Kartoninhalt	9000 g
Stückinhalt pro Karton	60
Kartons pro Lage	4
Kartons pro Palette	40
Barcode Nr.	4028112077112

Ø Nährwertangaben pro 100 g	Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1082 kJ / 258 kcal / 2,2 BE
Fett	13,9 g
- davon gesättigte Fettsäuren	8,7 g
Kohlenhydrate	26,3 g
- davon Zucker	5,1 g
Ballaststoffe	2,1 g
Eiweiß	6,6 g
Salz	1,3 g

** 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	freigegeben von:	Version 20	gültig ab:
letzte Änderung am: 28.05.2020	GL 		01.06.2020