

Produktspezifikation	Product specification
Bio Dinkel-Quiche vegetarisch	Bio spelt quiche vegetarian
Artikel-Nr. 7715	Article-No. 7715

„Fränkisch-lothringische Snackspezialität mit feinem Lauch, Käse und Schmand“ Dinkelmürbteig mit Käse-Schmand-Füllung, gebacken, tiefgefroren	Serviervorschlag		Serving suggestion	„Franconian-Lorraine snack speciality with delicate leek, cheese and sour cream“ Spelt shortcrust with cheese-sour cream-filling, baked, deep-frozen
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland		country of production and origin: Germany		

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig: Dinkelmehl 812* 55% Butter* Wasser Kartoffelflocken* Meersalz	Deutschland/BY Deutschland/BY Deutschland/BY Deutschland Belgien	Dough: spelt flour 812* 55% butter* water potato flakes* sea salt	Germany/Bavaria Germany/Bavaria Germany/Bavaria Germany Belgium
Füllung: Schmand* Käse* gerieben Lauch* Eier* Kartoffelflocken* Meersalz Gewürze: (Zwiebelpulver*, Pfeffer*, Muskat*)	Deutschland/BY Belgien/Niederlande Europa/Türkei Deutschland/BY Deutschland Belgien Deutschland	Filling: sour cream* grated cheese* leek* eggs* potato flakes* sea salt spices: (onion powder*, pepper*, nutmeg*)	Germany/Bavaria Belgium/Netherlands Europe/Turkey Germany/Bavaria Germany Belgium Germany
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

Enthaltene Allergene**: Gluten, Eier, Milcherzeugnisse, Senf	Included allergens**: gluten, eggs, dairy products, mustard
---	--

Produktinformationen	Product information
Stückgewicht gefroren	120 g weight per piece deep frozen
Vorfertigungsgrad	gebacken / baked convenience grade
Größe	Ø ca. 100 mm size
Lagerung	-18° C storage
Mindesthaltbarkeitsdatum	12 Monate best before date
Mindest-Restlaufzeit ab Warenausgang	6 Monate minimum residual term as goods issue

Verarbeitungs- und Backanleitung:	Processing and baking instructions:
Antauzeit	— defrosting time
Backzeit	7 - 9 Min. baking time
Backtemperatur	150° - 180° C baking temperature
Wasserdampfmenge pro 100lt/Backraumvolumen	400ml Dampf pro Backvorgang/ steam per baking operation water steam quantity per 100lt./cooking space volume


Umverpackung	Outer packaging
Innenverpackung	Inner packaging
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	8960 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.	4028112077150 barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g	Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1.475 kJ / 352 kcal / 1,6 BE energy
Fett	25,7 g fat
- davon gesättigte Fettsäuren	16,0 g - thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	19,3 g carbohydrates
- davon Zucker	1,4 g - thereof sugar
Ballaststoffe	1,3 g dietary fibre
Eiweiß	10,7 g protein
Salz	1,2 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: 09.10.2019	freigegeben von:	Version 5	gültig ab:
letzte Änderung am: 25.11.2020	GL 		25.11.2020