

Produktspezifikation

Bio Dinkel-Quiche vegetarisch

Artikel-Nr. 7715

Product specification

Bio spelt quiche vegetarian

Article-No. 7715

„Fränkisch-lothringische Snackspezialität mit feinen Zwiebeln, Käse und Schmand“
 Dinkelmürbteig mit Käse-Schmand-Füllung, gebacken, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

„Franconian-Lorraine snack speciality with delicate onions, cheese and sour cream“
 spelt shortcrust with cheese-sourcream-filling, baked, deep-frozen

Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland

Country of production and origin: Germany

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig: Dinkelmehl 812* (25%) Wasser Butter* Kartoffelflocken* Meersalz	Deutschland/BY Deutschland/BY Deutschland/BY Deutschland Belgien	Dough: spelt flour 812* (25%) water butter* potato flakes* sea salt	Germany/Bavaria Germany/Bavaria Germany/Bavaria Germany Belgium
Füllung: Schmand* (23%) Käse* gerieben (18%) Zwiebeln* Eier* Kartoffelflocken* Schnittlauch* Meersalz Gewürze (Zwiebelpulver*, Pfeffer*, Muskat*)	Deutschland Belgien/Niederlande Deutschland Deutschland Deutschland Belgien/Niederlande Belgien Nicht-EU	Filling: sour cream* (23%) grated cheese* (18%) onions* eggs* potato flakes* chives* sea salt spices (onion powder*, pepper*, nutmeg*)	Germany Belgium/Netherlands Germany Germany Germany Belgium/Netherlands Belgium Non-EU
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

Enthaltene Allergene**: Gluten, Eier, Milcherzeugnisse

Included allergens**: gluten, eggs, dairy products

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	120 g	weight per piece deep-frozen
Vorfertigungsgrad	gebacken / baked	convenience grade
Größe	rund / round, 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:	Backprogramm 6 / baking program 6	Processing and baking instructions:
Antauzeit	—	defrosting time
Backzeit	7 - 9 Min.	baking time
Backtemperatur	150° - 180° C	baking temperature
Wasserdampf	nein / no	water steam
Wasserdampfmenge pro 100lt/Backraumvolumen	-	water steam quantity per 100lt./oven volume

Umverpackung	Papierkarton / paper carton	Outer packaging
Innenverpackung	LDPE-Folie/foil	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	1.365 kJ / 328 kcal / 1,5 BE	energy
Fett	23,5 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	14,7 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	18,4 g	carbohydrates
- davon Zucker	1,5 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	1,2 g	dietary fibre
Eiweiß	9,9 g	protein
Salz	1,1 g	salt

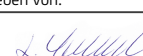
** Kann in Spuren enthalten sein: Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Soja/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse (einschl. Lactose), Schalenfrüchte/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sesam/-erzeugnisse, Lupine/-erzeugnisse

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

Es gelten die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte 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.

Prozentuale Angaben beziehen sich immer auf das Gesamtprodukt. Produktänderungen behalten wir uns vor. Die jeweils aktuelle Version muss durch den Kunden angefordert werden. Percentages always refer to the entire product. 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 7	gültig ab:
letzte Änderung am: 11.10.2022	GL 		01.11.2022