

Produktspezifikation

Product specification

Bio Spinatstrudel

Artikel-Nr. 7711

Bio spinach strudel

Article-No. 7711

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

Serviervorschlag



Serving suggestion

„The mildly spicy composition of spinach and cheese cubes“
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
Teig:		Dough:	
Weizenmehl 550*	Deutschland/BY	wheat flour 550*	Germany/Bavaria
Butter* (15%)	Deutschland/BY	butter* (15%)	Germany/Bavaria
Wasser	Deutschland/BY	water	Germany/Bavaria
Hefe*	Deutschland	yeast*	Germany
Rohrohrzucker*	Argentinien	raw cane sugar*	Argentina
Vollmilchpulver*	EU	whole milk powder*	EU
Molkepulver*	EU	whey powder*	EU
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
Gerstenmalz*	EU	barley malt*	EU
Acerolapulver*	Brasilien	acerola dry extract*	Brazil
Füllung:		Filling:	
Spinat* (21%)	EU	spinach* (21%)	EU
Zwiebelwürfel*	Deutschland/EU	diced onions*	Germany/EU
Vollmilchpulver*	EU	whole milk powder*	EU
Weißer Käse* (3%)	Deutschland	cottage cheese* (3%)	Germany
Weizenquellstärke*	EU	pre-gelatinised wheat starch*	EU
Oliveneöl*	EU	olive oil*	EU
Gewürze (Zwiebelpulver*, Pfeffer*)	Nicht-EU	spices (onion powder*, pepper*)	Non-EU
Meersalz	Belgien	sea salt	Belgium
*aus kontrolliert ökologischem Anbau		*from controlled organic agriculture	

Enthaltene Allergene**: Gluten, Milcherzeugnisse

Included allergens**: gluten, dairy products

Produktinformationen		Product information
Stückgewicht gefroren	140 g	weight per piece deep-frozen
Vorfertigungsgrad	vorgegart / ready for bake-off	convenience grade
Größe	rechteckig / rectangular, 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:	Backprogramm 3 / baking program 3	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 Dampf pro Backvorgang/ steam per baking operation	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	8400 g	net weight per carton
Stückinhalt pro Karton	60	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	1032 kJ / 247 kcal / 2,0 BE	energy
Fett	13,7 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	8,7 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	23,9 g	carbohydrates
- davon Zucker	4,6 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	1,8 g	dietary fibre
Eiweiß	5,8 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: 07.02.2007	freigegeben von:	Version 23	gültig ab:
letzte Änderung am: 11.10.2022	GL 		01.11.2022