

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

<p>„Fränkisch-lothringische Snackspezialität mit feinen Zwiebeln, Käse und Schmand“ Dinkelmürbteig mit Käse-Schmand-Füllung, gebacken, tiefgefroren</p>	<p>Serviervorschlag</p> 	<p>„Franconian-Lorraine snack speciality with delicate onions, cheese and sour cream“ spelt shortcrust with cheese-sourcream-filling, baked, deep-frozen</p>	<p>Serving suggestion</p>
Erzeugnis- und Herkunftsland: Deutschland		Country of production and origin: Germany	

Zutaten	Herkunftsland	Ingredients	Country of origin
Teig: Dinkelmehl 812* (25%) Wasser Pflanzenmargarine (Kokosöl*, Sheabutter*, Wasser, Sonnenblumenöl*, Karottensaftkonzentrat*, Zitronensaftkonzentrat*, Emulgator: Lecithin*, Meersalz) Kartoffelflocken* Meersalz	Deutschland/BY Deutschland/BY Deutschland Deutschland Belgien	Dough: spelt flour 812* (25%) water plant margarine (coconut oil*, shea butter*, water, sunflower oil*, concentrate of carrot juice*, concentrate of lemon juice*, emulgator: lecithin*, sea salt) potato flakes* sea salt	Germany/Bavaria Germany/Bavaria Germany Germany Belgium
Füllung: Schmand* (23%) Käse* gerieben (18%) Zwiebeln* Eier* Kartoffelflocken* Schnittlauch* Meersalz Gewürze (Zwiebelpulver*, Pfeffer*, Muskat*)	Deutschland 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 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 gebacken	rund / round, ca. 100 mm size baked
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	Backprogramm 6 / baking program 6 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	Outer packaging
Innenverpackung	Papierkarton / paper carton 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.

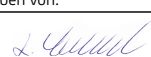
Ø Nährwertangaben pro 100 g	Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1.454 kJ / 349 kcal / 1,7 BE energy
Fett	24,5 g fat
- davon gesättigte Fettsäuren	14,9 g - thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	20,6 g carbohydrates
- davon Zucker	1,6 g - thereof sugar
Ballaststoffe	1,3 g dietary fibre
Eiweiß	10,8 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, 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 11	gültig ab:
letzte Änderung am: 16.04.2025	GL 		16.04.2025