

Produktspezifikation

Product specification

BIO Kretastrudel

Artikel-Nr. 7716

BIO „Crete“ strudel

Article-No. 7716

„Der vegetarische Snack mit würzigem Geschmack“
Plunder Teig mit Gemüse- und Käsefüllung,
vorgegart, tiefgefroren

Serviervorschlag



Serving suggestion

„A spicy vegetarian snack“
Puff pastry filled with vegetables 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: Weizenmehl 550* Pflanzenmargarine (Kokosöl*, Sheabutter*, Wasser, Sonnenblumenöl*, Karottensaftkonzentrat*, Zitronensaftkonzentrat*, Emulgator: Lecithin*, Meersalz) Wasser Hefe* Rohrohrzucker* Vollmilchpulver* Molkepulver* Meersalz Gerstenmalz* Acerolapulver*	Deutschland/BY Deutschland Deutschland/BY Deutschland Argentinien EU EU Belgien EU Brasilien	Dough: wheat flour 550* plant margarine (coconut oil*, shea butter*, water, sunflower oil*, concentrate of carrot juice*, concentrate of lemon juice*, emulgator: lecithin*, sea salt) water yeast* raw cane sugar* whole milk powder* whey powder* sea salt barley malt* acerola dry extract*	Germany/Bavaria Germany Germany/Bavaria Germany Argentina EU EU Belgium EU Brazil
Füllung: Paprikaschoten* (28%) Weißer Käse* (9%) Maisquellstärke* Meersalz Gewürze (Zwiebelpulver*, Schwarzkümmel*, Pfeffer*) Paprikaflocken*	EU Deutschland EU Belgien Nicht-EU Nicht-EU	Filling: red pepper* (28%) cottage cheese* (9%) corn starch* sea salt spices (onion powder*, black cumin*, pepper*) pepper flakes*	EU Germany EU Belgium Non-EU Non-EU
Bestreung: Leinsaat braun* Leinsaat gold*	EU/Nicht-EU EU/Nicht-EU	Topping: flax seeds brown* flax seeds gold*	EU/Non-EU EU/Non-EU
*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 gebacken	rechteckig / rectangular, ca. 145 mm	size baked
Lagerung	-18° C	storage
Mindesthaltbarkeitsdatum	9 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.	4028112077167	barcode no.

Ø Nährwertangaben pro 100 g		Ø Nutrient content per 100 g
Energie	1011 kJ / 242 kcal / 2,1 BE	energy
Fett	12,3 g	fat
- davon gesättigte Fettsäuren	7,6 g	- thereof saturated fatty acids
Kohlenhydrate	25,1 g	carbohydrates
- davon Zucker	5,0 g	- thereof sugar
Ballaststoffe	2,5 g	dietary fibre
Eiweiß	6,1 g	protein
Salz	1,4 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

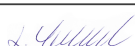
** May contain traces: Cereals/-products containing gluten, egg/-products, soya/-products, mustard/-products, dairy/-products including lactose, nuts/-products, celery/-products, sesame/-products, lupine/-products

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: 18.09.2025	freigegeben von:	Version 2	gültig ab:
letzte Änderung am: 27.01.2026	GL 		27.01.2026