

Artikel-Bericht

Artikelbezeichnung	TK Gut Stetten Truthahnfrikadelle, gegart, 125 G/ST
GVP-Artikelnummer	10363997
Lieferant	Velisco GmbH

Allgemeine Produktinfo

Frikadelle aus z.T. fein zerkleinertem Putenfleisch
zusammengefügt, mit Gewürzen verfeinert, gegart

Zutaten: Putenfleisch (80%), Semmelbrösel (Weizenmehl, Hefe, jodiertes Speisesalz), Sonnenblumenöl, Zwiebeln,
jodiertes Speisesalz, Kräuter, Gewürze, Senf

Zusatzstoffe:

Dieser Artikel besitzt keine Zusatzstoffe

Allergene Stoffe:

Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse (enthalten in Knödelbrot (Weizen))

Senf und -erzeugnisse (enthalten in Senf)

Restlaufzeit: 180Tage

Allgemeine Nährwerte (auf 100 g Lebensmittel)

Bezeichnung	Wert
kJoule	872 kJ
Kilokalorien	209 kcal
Eiweiß	14000 mg
Fett	13000 mg
Kohlenhydrate	9000 mg
Proteinheiten	0,75 BE

Vitamine (auf 100 g Lebensmittel)

Für diesen Artikel sind keine Vitamine gepflegt

Mineralstoffe (auf 100 g Lebensmittel)

Für diesen Artikel sind keine Mineralstoffe gepflegt

Kohlenhydrate (auf 100 g Lebensmittel)

Für diesen Artikel sind keine Kohlenstoffe gepflegt

Aminosäuren (auf 100 g Lebensmittel)

Für diesen Artikel sind keine Aminosäuren gepflegt

Fette (auf 100 g Lebensmittel)

Für diesen Artikel sind keine Fette gepflegt

Artikel-Bericht

Artikelbezeichnung	TK Gut Stetten Truthahnfrikadelle, gegart, 125 G/ST
GVP-Artikelnummer	10363997
Lieferant	Velisco GmbH

Technische Daten

Bezeichnung	Wert
Verpackungsmaterial	Polybeutel
Stückzahl	50 Stück
Stückgewicht	123 - 128 g
BE-Angaben (nur für Diabetiker)	1 BE = ca. 0,75 BE
Frost-Methode	lose rollend gefrostet
Zubereitungshinweis	aufgetaut zubereiten Gerät vorheizen
Konventioneller Backofen	Temperatur 180 - 200 °C Zeit 8 - 10 Minuten
Pfanne	Zeit 5 - 8 Minuten mit Fettzugabe von beiden Seiten jeweils für 5 - 8 Minuten braten.
Lagerhinweis	bei -18°C lagern

Die von JOMO GV-Partner Großhandel GmbH und Co. KG in ihrem Internetangebot veröffentlichten Dokumente, Dateien und Informationen sowie die darauf basierenden Abfragen sind sorgfältig zusammengestellt, erheben aber keinen Anspruch auf Aktualität, sachliche Korrektheit oder Vollständigkeit; eine entsprechende Gewähr wird nicht übernommen.