

Produktspezifikation

TK Bayerischer Leberkäs

backfertig, tiefgefroren



ArtNr: 54283
Ktn. 8,0 kg (4 Stck. à 2 kg)

Produkt-
erklärung: Ein klassischer Bayerischer Leberkäse nach überliefertem Rezept, mit Naturgewürzen abgeschmeckt und handwerklich gearbeitet.

Zubereitung: Den Leberkäs backfertig in der Aluform völlig auftauen lassen, danach Folie entfernen. Heißluftofen auf 130°C vorheizen. Den Leberkäs einschieben und backen, bis die gewünschte Oberbräune und Kerntemperatur von 72°C erreicht ist. Gesamtbackzeit ca. 100 Minuten.

Zutaten: Schweinefleisch 70 %, Speck, Rindfleisch 7%, Wasser, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Stabilisator: E 331, E 450 u. E 451, Emulgator: E 471, Geschmacksverstärker: E 621, Zucker, Antioxidationsmittel: E 301, Würze, Gewürzextrakte, Aroma, Glukosesirup, Paprikaextrakt, pflanzl. Extrakte, Knoblauch, Konservierungsstoff: E 250.

Allergene: Kann Spuren von Weizen, Soja, Eiprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesam, Milchprodukten, Lupinen und Sulfite enthalten.

Merkmale: 2, 3, 7, 8, oF, Rd, Sw, oP, TK
2=Antioxidationsmittel, 3=Geschmacksverstärker, 7=mit Konservierungsstoff, 8=mit Phosphat, oF=ohne Farbstoffe, Rd=mit Rind, Sw=mit Schwein, J=Jodsalz, oP=ohne Palmöl/-fett, TK=Tiefkühlware

<u>Gebinde:</u>	<u>Gebindeinhalt:</u>					
	Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Anzahl	Anzahl Stück/Ktn.
	54283	Ktn.	8	KG	4 Stück	4 Stck. à 2 kg

<u>Nährwerte:</u>	Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g
	Brennwert:	1145 kJ 277 kcal
	Fett:	25 g
	davon gesättigte Fettsäuren:	10 g
	Kohlenhydrate:	1,5 g
	davon Zucker:	1,3 g
	Eiweiß:	11 g
	Salz:	2,2 g

Kennz./ MHD: Mindesthaltbarkeit 18 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Produktgruppe: Wela TK-Convenience 26F

Rezeptur: 4353 vom 05.02.2018