

6010 Hähnchen Tikka Masala



Ein indisch angehauchtes Pfannengericht mit Reis, Ingwer und Koriander

Zutaten

Reis, Huhn (aus Huhnstücken zusammengefügt (89%), Salz, Pfeffer, Stabilisator (E450)) (12%), Linsen (12%), Zwiebeln, Kokosmilch, Sauerrahm (**Milch**) (3,6%), Maisstärke, Tomatenpaste, Rapsöl, Spinat, Hühnerbouillon (Aroma, Maltodextrin, Huhn, Hefeextrakt, Salz, Zwiebeln, Gewürze), **Sojasauce (Soja)**, Salz, Essig), Limettensaft (1,1%), Gewürze, Ingwer (0,3%), Knoblauch, Antioxidans (Rosmarinextrakt, Ascorbinsäure).

Allergene: Laktose, Milch, Soja.

Glutenfrei

Nährstoffe

| | Pro 100 g | Pro portion | Pro 100 g Fertigprodukt | Energie % |
|--|-----------|-------------|-------------------------|-----------|
| Energie (kJ) | 1820 | 2421 | 484 | |
| Energie (kcal) | 435 | 578 | 116 | |
| Fett (g) | 17 | 23 | 4,5 | 35 |
| ↳ Davon gesättigte Fettsäuren (g) | 6,0 | 8,0 | 1,6 | |
| Kohlenhydrate (g) | 56 | 74 | 14,9 | 52 |
| ↳ Davon Zucker (g) | 3,0 | 4,0 | 0,8 | |
| Ballaststoffe (g) | 4 | 6 | 1,1 | |
| Protein (g) | 14 | 19 | 3,7 | 13 |
| Salz (g) | 2,8 | 3,7 | 0,7 | |
| Wasser | Max 5 % | | | |

Mikrobiologische Anforderungen

| Mikroorganismen | Ziel (cfu / g) | Max (cfu / g) | Ref. verfahren |
|--------------------------|----------------|---------------|----------------|
| Gesamt | <10 000 | 100 000 | NMKL 86 |
| Coliforme | 0 | <10 | NMKL 44 |
| E. coli | 0 | <10 | NMKL 125 |
| Bacillus cereus | 0 | <10 | NMKL 67 |
| Salmonella | 0 | 0 / 25 g | NMKL 71/PCR |
| Schimmel und hefe | <100 | 5000 | NMKL 98 |

Meursing Tabelle

| | Stärke | Zucker | Milchprotein | Milchfett |
|----------------|--------|--------|--------------|-----------|
| Grams | 55,0 | 0,0 | 0,3 | 4,7 |
| Prozent | 41,3 | 0,0 | 0,2 | 3,5 |

Gewicht

Netto: 133 g
Brutto: 150 g
Zubereitet: 500 g

Haltbarkeit

Das Produkt hat ein Mindesthaltbarkeitsdatum von 5 Jahren ab Herstellungsdatum bei Zimmertemperatur lagern. Ein geöffneter Beutel ist wie Frischware zu behandeln. Die Mahlzeit sollte innerhalb von 2 Stunden nach dem hinzugeben von Wasser verzehrt werden.

Zubereitung

- Obere Kante des Beutels an der Reißmarkierung abtrennen.
- Warmes Wasser bis zur Füllmarkierung hinzufügen (3,7 dl).
- Umrühren, Beutel mit dem Verschluss schließen und 8 Minuten ziehen lassen.

GTIN F-pak: 7036480052331

Artikelnummer 14 Stck: 6010

GTIN D-pak 14 Stck: 07036489060108

TARIC code: 1904901000

Herkunft: Norway / Norge