

6007 Wildtopf



Fleisch vom arktischen Rentier mit Kartoffeln, Pilzen und Heidelbeeren

Zutaten

Kartoffel, Rentierfleisch (Fleischprodukt von Rentier (83%), Salz, Stabilisator (E450)) (14%), Zwiebeln, Karotte, **Weizen**mehl, Sahne (**Milch**) (7,5%), Rapsöl, Preiselbeeren (6%), Champignon (4%), Wildbouillon (Hefeextrakt, Rentierfleisch, Salz, Fleischextrakt, Maltodextrin, Rapsöl, Zwiebeln, Gewürze), Tomatenpaste, Gewürze, Antioxidans (Rosmarinextrakt, Ascorbinsäure).

Allergene: Gluten, Laktose, Milch.

Nährstoffe

	Pro 100 g	Pro portion	Pro 100 g Fertigprodukt	Energie %
Energie (kJ)	2180	2420	526	
Energie (kcal)	521	578	126	
Fett (g)	32	36	7,7	56
↳ Davon gesättigte Fettsäuren (g)	7,9	8,8	1,9	
Kohlenhydrate (g)	40	44	9,7	31
↳ Davon Zucker (g)	6,6	7,3	1,6	
Ballaststoffe (g)	5	5	1,1	
Protein (g)	16	18	3,9	13
Salz (g)	3,0	3,3	0,7	
Wasser	Max 5 %			

Gewicht

Netto: 111 g
Brutto: 128 g
Zubereitet: 460 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 (3,5 dl). Umrühren. Beutel mit dem Verschluss schließen und 8 Minuten ziehen lassen.

GTIN F-pak: 7036480052188

Artikelnummer 14 Stck: 6007

GTIN D-pak 14 Stck: 07036489060078

TARIC code: 2106909849

HS code: 210690

Herkunft: Norway / Norge

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	19,8	0,0	0,6	10,0
Prozent	17,8	0,0	0,5	9,0