

Artikelpass

Artikel-Nr.: 6274

Datum: 25.10.2023



Rinder-Zunge gekocht

1. Produktbeschreibung

Die Rinderzunge wird fein gepökelt und danach gekocht. Durch die Pökellung bekommt sie ihren Geschmack und ist warm mit einer Madeirasoße beliebt. Aber auch fein aufgeschnitten aufs kalte Büffet ist diese immer wieder ein Genuss.

2. Zutaten

Zutaten: 98% Rindfleisch, Trinkwasser, Salz, Stabilisator (Diphosphate), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure, Natriumascorbat), Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat), Konservierungsstoff (Natriumnitrit).

3. Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert kJ/kcal	907/218
Fett	16 g
-davon gesättigte Fettsäuren	7,1 g
Kohlenhydrate	3,7 g
-davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	16 g
Salz	1,8 g

4. Produkt- & Verpackungsdaten

Preiseinheit:	kilogramm
Versandeinheit:	Stück
Stück / Versandeinheit:	0
Gewicht / Stück ca.:	0,000 kg
Gewicht / Versandeinheit ca.:	0,800 kg
MHD-Tage:	14
Lagertemperatur:	unter +7°C
EAN Preiseinheit	
EAN Versandeinheit	

5. Allergene Zutaten (lt. Anhang IIIa der RL 2003/89/EG)

Glutenhaltiges Getreide	Nein	Krebstiere	Nein
Eier	Nein	Fisch	Nein
Erdnüsse	Nein	Soja	Nein
Milch (einschließlich Laktose)	Nein	Schalenfrüchte	Nein
Sellerie	Nein	Senf	Nein
Sesamsamen	Nein	Schwefeldioxid und Sulfite	Nein
Lupinen	Nein	Weichtiere (Mollusken)	Nein

6. Zusatzstoffe

Diphosphate	Mononatriumglutamat	Ascorbinsäure	Natriumascorbat
Natriumnitrit			

Alle Angaben zu 'allergenen Zutaten' stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnis und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Spezifikationen unserer Vorlieferanten begrenzt zugesichert werden. Eine Kreuzkontamination mit den als 'nein' gekennzeichneten Zutaten kann aufgrund des Herstellungsprozesses nicht vollständig ausgeschlossen werden.

GVO-Erklärung: Dieses Produkt entspricht den geltenden europäischen Rechtsnormen und ist gemäß VO EG 1829/2003 und EG 1830/2003 Bzl.GVO nicht kennzeichnungspflichtig.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keiner automatischen Aktualisierung.