



PRODUKT - INFORMATION

Caterline Ravioli con Funghi Porcini 1kg

Allgemeine Informationen:

Artikelnummer:	461538
Informationsbereiter:	M & F Vertriebs GmbH
Kontaktadresse:	M & F Vertriebs GesmbH 7424 Pinkafeld, Wiener Straße 34
Marke:	Caterline
Regulierter Produktname:	Eierteigwaren mit Pilz-Füllung, tiefgekühlt
Ursprung:	ÖSTERREICH
GPC-Warengruppe:	Pasteten / Gebäck - süß (tiefgefroren)
Netto-Inhalt:	1 Kilogramm
Verpackungseinheit:	GPU Verpackt, nicht spezifiziert



Allergene:

1. Kann Spuren enthalten von (B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
2. Enthält (C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Kann Spuren enthalten von (D) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Enthält (G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
5. Kann Spuren enthalten von (H) Nüsse und Nusserzeugnisse
6. Enthält (A) Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
7. Kann Spuren enthalten von (F) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Ernährungsinformation:

Per 100 Gramm (Unzubereitet)

1. Energie (ungefähr 275kcal/1159 kJ)
2. Fett (ungefähr 8.4Gramm)
3. Fett, davon gesättigte Fettsäuren (ungefähr 5.6Gramm)
4. Kohlenhydrate (ungefähr 40.0Gramm)
5. Kohlenhydrate, davon Zucker (ungefähr 2.5Gramm)
6. Eiweiß (ungefähr 8.4Gramm)
7. Salz (ungefähr 0.92Gramm)

Inhaltsstoffe:

Zutaten: Eierteigwaren 56% (HARTWEIZENGRIEB, VOLLEI 16,7%*, Wasser), Ricotta (MOLKE, SAHNE, Speisesalz), Kartoffelflocken, BUTTER, Pilze in veränderlichen Gewichtsanteilen 4,1% (Champignons, Butterpilze), Paniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz), Käsepulver (geschmolzenes Käsepulver [MILCH, Speisesalz, Lab], MOLKENPULVER), Steinpilze 1,5%, Grana Padano Käse g.U. (MILCH, Speisesalz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozyme aus VOLLEI), Weißwein, Speisesalz, Zwiebeln, Aromen, Hefeextrakt, Sonnenblumenöl, Petersilie, Knoblauchpulver, Pfeffer. *Anteil in den Eierteigwaren. Kann Spuren von Krebstieren, Fisch, Soja und Schalenfrüchten enthalten.

Sonstige Informationen:

Aufbewahrungshinweise: *** Fach oder Tiefkühltruhe (-18 °C) siehe Mindesthaltbarkeitsdatum ** Fach (-12 °C) 2 Wochen * Fach (-6 °C) 1 Woche

Generiert: 22.11.2023

Information: 28.02.2019

Hinweis: Alle Angaben ohne Gewaehr. Entscheidend sind die Angaben auf den Verpackungen