

## Puten - Brustfleischrolle "Gärtnerin"

Artikelnummer:

430

Verzeichnis der Zutaten:

Putenbrustfleisch, Gemüse (Broccoli, Karotten, Blumenkohl, Lauch, Sellerie), Putenfleisch, Wasser, Käse, Speisesalz, Semmelwürfel (Weizenmehl, Salz, Hefe, Rapsöl, pflanzliches Fett (Palm)), Reis, Vollmilch, modifizierte Stärke, Butter, Petersilie, Kartoffelflocken, Sahne, Gewürzzubereitung {mit Milch, Sellerie}, Semmelbrösel (Weizenmehl, Salz, Hefe), natürliches Zitronenaroma.

14 Zutaten und Hilfsstoffe (Allergene):

	<b>Inhaltsstoff</b>	<b>Enthalten</b>
<b>E</b>	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein
<b>A</b>	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	Ja
<b>L</b>	Sellerie und selleriehaltige Erzeugnisse	Ja
<b>B</b>	Krebstiere und Krebstiereerzeugnisse	Nein
<b>H</b>	Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse	Nein
<b>N</b>	Sesamsamen und -erzeugnisse	Nein
<b>G</b>	Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose	Ja
<b>M</b>	Senf und -erzeugnisse	Spuren
<b>C</b>	Eier und -erzeugnisse	Spuren
<b>D</b>	Fisch und -erzeugnisse	Nein
<b>F</b>	Soja und -erzeugnisse	Spuren
<b>P</b>	Lupine	Nein
<b>O</b>	Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg	Spuren
<b>R</b>	Weichtiere	Nein

Menge bestimmter Zutaten:

60%Putenbrustfleisch, 17% Gemüse, 9% Putenfleisch

**Nettofüllmenge:** 5 x 1200 g

**Mindesthaltbarkeitsdatum:** siehe Verpackung

**Anweisungen für Aufbewahrung/Verwendung:** bei -18°C lagern

**Gebrauchsanleitung (falls erforderlich):** Tiefgefrorene Rollen mit Öl bestreichen. Im Konvektomaten bei 160°C - 170°C Heißluft oder Kombi - Dampf ca. 45 Minuten braten. Ein- bis zweimal mit Wasser angießen. Optimale Kerntemperatur: 72°C.

**Nährwerte pro 100 g:**

Brennwerte	kJ	467
	Kcal	111
Fett (g)		2,6
- Anteil gesättigte Fettsäuren (g)		1,2
Kohlenhydrate (g)		4,0
- Anteil Zucker (g)		0,9
Ballaststoffe (g)		
Eiweiß (g)		17,5
Salz (g)		1,1