

1. Bezeichnung

Artikelnummer: 1010363
Bezeichnung: Vegetarisches Schnitzel Frischkäse und Spinat, ca.120g, Karton à 5 x 1kg
Sachbezeichnung:

2. Zusammensetzung (in mengenmässig absteigender Reihenfolge)

2.1 Zutaten

Weizenproteine 21%; **Sojaproteine** 20%; **Weizenmehl**; **Doppelrahmfrischkäse** 16% (**Milch, Rahm, Milchprotein**, Kochsalz); Wasser; pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblumen); Spinat 4%; Streuwürze; **Weizenstärke** teilweise modifiziert; **Weizenfasern** Verdickungsmittel: E 461; Kochsalz jodiert; **Sellerie**; Erbsenfasern; Zwiebeln; Hefe; Gemüsebouillon; Maisstärke; Knoblauch

2.2 Allergene

Weizenmehl, Weizenproteine, Weizenstärke, Weizenfasern (Gluten); Doppelrahmfrischkäse (Milch); Sojaproteine (Soja); Sellerie (Sellerie)

2.3 Zusatzstoffe

Verdickungsmittel: E 461

2.4 Mögliche Spuren

keine Spuren von weiteren Allergenen

3. Nährwerte (analytisch)

Energie:	1140	kJ (273 kcal)
Fett:	15	g/100g
Kohlenhydrate:	17	g/100g
Eiweiss:	16	g/100g

4. Lagerung und Haltbarkeit

Lagerbedingung: ≤ -18 °C
Haltbarkeit unter Einhaltung der Lagerbedingungen: 7 Monate

5. Allgemeine Anforderungen

Das Produkt wurde nach den Prinzipien der Guten Herstellungspraxis (GHP) hergestellt. Das Produkt und die Verpackung entsprechen allen Anforderungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung in der jeweils gültigen Fassung. Die vorliegende Spezifikation behält ihre Gültigkeit bis auf Widerruf.

6. Sensorik

Aussehen / Farbe:	Gleichmässig geformte, goldbraun frittierte Schnitzel mit Frischkäse- und Spinatfüllung
Geruch / Geschmack:	Aromatisch, würzig, mit cremiger Frischkäse-Spinat Füllung
Konsistenz:	Guter Biss und angenehme Struktur

7. Herkunft

Hergestellt in der Schweiz

8. Zubereitung

Pfanne:	Schnitzel in wenig heissem Öl beidseitig goldbraun braten (ca. 8-10 Minuten).
Backofen:	Schnitzel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, in der Mitte des auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorgeheizten Ofens heiss werden lassen (ca. 10-12 Minuten).

Fredag AG, Oberfeld 7, CH-6037 Root, Tel. ++41 41 455 57 00, Fax ++41 41 455 57 99

Root, 04.01.2016

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es ersetzt alle vorangehenden Versionen.