Nähr-Engel GesmbH | Siezenheimer Straße 39a | A-5020 Salzburg
T: 0043 662 43 20 81 | F: 0043 662 43 20 81 400 | office@naehr-engel.com
www.naehr-engel.com | LG Salzburg | FN 372836p | Reclay-Lizenz-Nr.: 6488A
T-BIO-301 | UID Nr.: ATU66899403

Unicredit Bank Austria AG | IBAN AT67 1200 0515 3404 9163
Oberbank AG I BAN AT31 1500 0003 9111 1507

Leitbetrieb Österreich

Produktspezifikation



Artikelname Cellentani, 2 Ei Qualität 5 (1x5 kg)

Art. Nr.	EAN Code	Versandeinheit
B37140	9009581006020	5 (1x5 kg)

Verkehrsbezeichnung

Eierteigwaren

Zutaten

HARTWEIZENGRIESS, 10% EI

Nährwertinformation	Wert
100g Produkt enthalten durchschnittlich:	
Brennwert [kJ]:	1542
Brennwert [kcal]:	364
Fett [g]:	2,8
- davon ges. Fettsäuren [g]:	0,8
Kohlenhydrate [g]:	69
- davon Zucker [g]:	0,2
Eiweiß [g]:	14
Salz [g]:	0,1

*rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezeptveränderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Allergene	Bestandteil	Mögl. Spur
Allergene die in den Zutaten enthalten sind, werden in der Zutatenliste hervorgehoben dargestellt.		
Eier und Eiererzeugnisse	X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		
Fisch und Fischerzeugnisse		
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Lactose)		
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Schwefeldioxid (SO2) und Sulfite		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		
Senf und Senferzeugnisse		X
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		
Soja und Sojaerzeugnisse		X
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		

Angelegt von: moesl
Datum: 15.04.2021

Genehmigt von: moesl
Gültig ab: 15.04.21

EDV Dokument gültig ohne Unterschrift

*rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezeptveränderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

GVO

Wir bestätigen, dass das Produkt nach der geltenden EU Regelung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln nicht kennzeichnungspflichtig ist.

Zubereitung / Degustationsansatz

100g Teigwaren in 1 Liter sprudelnd heißen Salzwasser (1 Teelöffel Salz/Liter)

bis zur gewünschten Bissfestigkeit kochen.

Kochzeit: ca. 7-10 min.

Haltbarkeit ab Produktion

12 Monate

Lagerbedingungen

Trocken und vor Sonnenlicht geschützt lagern.

Verpackung

SACK

Rechtliche Bestimmungen

Das Produkt und dessen Verpackung entsprechen in seiner Zusammensetzung und Deklaration den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in Österreich sowie der EU- Gesetzgebung in Ihrer gültigen Fassung.