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 Pasta Hütchen, 4 Ei Qualität

Art. Nr.	EAN Code	Versandeinheit
B37420	9009581003449	10 (4 x 2,5 kg)

Verkehrsbezeichnung

Eierteigwaren

Zutaten

HartWEIZENgrieß, EIER (20%).

Nährwertinformation	Wert
100g Produkt enthalten durchschnittlich:	
Brennwert [kJ]:	1561
Brennwert [kcal]:	369
Fett [g]:	3,3
- davon unges. Fettsäuren [g]:	0,9
Kohlenhydrate [g]:	68
- davon Zucker [g]:	2,5
Eiweiß [g]:	15
Salz [g]:	0,08

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

Allergene die in den Zutaten enthalten sind, werden in der Zutatenliste hervorgehoben dargestellt.

Allergene	Bestandteil	Mögl. Spur
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		
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Lactose)		
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Schwefeldioxid (SO2) und Sulfite		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		
Senf und Senferzeugnisse		
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		
Soja und Sojaerzeugnisse		
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		

Angelegt von: moesl
Datum: 30.04.2020

Genehmigt von:
Gültig ab: 23.01.20

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

Kochzeit: ca. 8 min

Setzen Sie ca. 1L Wasser und 1 TL Salz pro 100g Nudeln auf.

Teigwaren in kochendes Salzwasser geben und unter geleg. Umrühren

kochen, bis die bevorzugte Bissfestigkeit erreicht ist. Nudeln von

Zeit zu Zeit probieren! Nudeln abgießen und gut abtropfen lassen.

Für Großküchen: Bei großen Kochmengen, die anschließend über

einen längeren Zeitraum warmgehalten werden, sollten die

Kochzeitvorgaben je bach Verwendungszweck um ca. 1/3 verringert

werden.

Haltbarkeit ab Produktion

720 Tage

Lagerbedingungen

Geöffnete Packung verschlossen aufbewahren; kühl, trocken und lichtgeschützt.

Verpackung

KARTON

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.