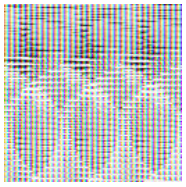
Nähr-Engel GesmbH | Siezenheimer Str. 39a | A-5020 Salzburg
Telefon: +43 662 43 20 81 | office@naehr-engel.com
www.naehr-engel.com
LG Salzburg | FN 372836p | Recloy-Lizenz-Nr.: 6488 | AT-BIO-301
UID NR.: ATU66899403
Unicredit Bank Austria AG | IBAN: AT67 1200 0515 3404 9163
Oberbank AG | IBAN: AT31 1500 0003 9111 1507

Leitbetrieb Österreich

IFS Broker

Produktspezifikation



Artikelname Komplettpüree mit Milch

Art. Nr.	EAN Code	Versandeinheit
K11010	9009581002657	Karton (3 x 5 Kg)

Verkehrsbezeichnung

Kartoffelpüree mit entrahmter Milch

Zutaten

87 % Kartoffeln, pflanzliches Öl, 3,6 % MAGERMILCHPULVER, jodiertes Speisesalz, LAKTOSE, MILCHEIWEISS, Stabilisator E450, Emulgator E471, Aroma, Antioxidationsmittel E304, Kurkuma.

Nährwertinformation	Wert
100g Produkt enthalten durchschnittlich:	
Brennwert [kJ]:	1 507,00
Brennwert [kcal]:	357,00
Fett [g]:	4,60
- davon ges. Fettsäuren [g]:	2,70
Kohlenhydrate [g]:	67,40
- davon Zucker [g]:	6,00
Eiweiß [g]:	7,90
Salz [g]:	2,73

*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)	X	X
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Schwefeldioxid (SO2) und Sulfite		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X
Senf und Senferzeugnisse		X
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		
Soja und Sojaerzeugnisse		X
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		

*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.

Haltbarkeit ab Produktion

18 Monat

Zubereitung / Degustationsansatz

- 25 l Wasser zum Kochen bringen - Energie abstellen
- Packungsinhalt (5kg Produkt) zügig in das kochendheiße Wasser einrühren
- Püree ca. 3 Minuten quellen lassen

Angelegt von: CHRISTIANE.SIMONLEHNER
Datum: 03.03.2026

Genehmigt von:
Gültig ab: 22. 10. 2025

EDV Dokument gültig ohne Unterschrift

Achtung: wird zusätzlich Fett verwendet, muss dies immer in das fertige Püree

gegeben werden, nicht in das Wasser.

Lagerbedingungen

Trocken bei Raumtemperatur lagern.

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.