Nähr-Engel GesmbH | Siezenheimer Straße 39a | A- 5020 Salzburg
Tel.: 0043 662 43 20 81| Fax: 0043 662 43 20 81 400
office@naehr-engel.com | www.naehr-engel.com

LG Salzburg | FN 372836p | Reclay-Lizenz-Nr.: 6488
AT-Bio-30 | UID NR.: ATU66899403

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

Leitbetrieb Österreich

Produktspezifikation



Artikelname Kartoffelpuffer (Reibekuchen)

Art. Nr.	EAN Code	Versandeinheit
K68031		Karton (4 x 2,0 kg)

Verkehrsbezeichnung

Pulvermischung für die Herstellung von

Kartoffelpuffer.

Zutaten

69% Kartoffeln, Kartoffelstärke, modifizierte Stärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat),

Zwiebeln, Petersilie, Gewürze, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren),

Antioxidationsmittel: NATRIUMMETABISULFIT*.

* im verzehrfertigen Produkt nicht deklarationspflichtig

Nährwertinformation	Wert
100g Produkt enthalten durchschnittlich:	
	1 358,00
Brennwert [kcal]:	320,00
Fett [g]:	0,50
- davon ges. Fettsäuren [g]:	0,10
Kohlenhydrate [g]:	71,00
- davon Zucker [g]:	1,80
Eiweiß [g]:	4,80
Salz [g]:	3,00

*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		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		
Fisch und Fischerzeugnisse		
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		
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: NAEHRENGEL\ZEHENTNER
Datum: 09.03.2023

Genehmigt von:
Gültig ab: 08. 03. 2023

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.

Haltbarkeit ab Produktion

18 Monat

Zubereitung / Degustationsansatz

1. Pulver unter ständigem Rühren in kaltes Wasser geben und ca. 10 min quellen

lassen.

2. Den Teig in die Pfanne mit sehr heißem Fett geben und knusprig backen lassen.

3. Nicht wenden, bevor sich ein knuspriger, hellbrauner Rand gebildet hat.

Lagerbedingungen

Kühl und trocken lagern und vor direktem Sonnenlicht schützen.

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.

Angelegt von: NAEHRENGEL\ZEHENTNER
Datum: 09.03.2023

Genehmigt von:
Gültig ab: 08. 03. 2023

EDV Dokument gültig ohne Unterschrift