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 | Reclay-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 Cook & Chill Kartoffelpüree mit

Art. Nr.	EAN Code	Versandeinheit
K70682	9009581007643	Karton (5 kg)

Verkehrsbezeichnung

Kaltquellendes Kartoffelpüree mit Milch

Zutaten

81% Kartoffeln, 14% VOLLMILCHPULVER (26% Fett), Speisesalz, Sonnenblumenöl, Emulgator: E471, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan), Aroma, Antioxidationsmittel: E304, Kurkuma, färbendes Gewürzextrakt.

Nährwertinformation

100g Produkt enthalten durchschnittlich:	Wert
Brennwert [kJ]:	1 547,00
Brennwert [kcal]:	336,00
Fett [g]:	4,50
- davon ges. Fettsäuren [g]:	2,70
Kohlenhydrate [g]:	68,00
- davon Zucker [g]:	6,30
Eiweiß [g]:	9,80
Salz [g]:	3,20

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

Allergene

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

	Bestandteil	Mögl. Spur
Eier und Eiererzeugnisse		
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	
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		

*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

450 Tage

Zubereitung / Degustationsansatz

Beutelinhalt (5 KG) in 22,5 lt. kaltes Wasser einrühren

5-10 min quellen lassen und anschließend nach Bedarf portionieren

Bei sachgemäßiger Kühlung unter 3°C kann das angerührte Püree 48 Stunden

Angelegt von: CHRISTIANE.SIMONLEHNER
Datum: 07.01.2026

Genehmigt von:
Gültig ab: 24. 11. 2025

EDV Dokument gültig ohne Unterschrift

abgedeckt aufbewahrt werden.

Im Konvektomaten, Kombidämpfer oder Regenerierwagen bei 150°C für ca.

20-30 Minuten erhitzen

Eine Kerntemperatur von 70°C muss erreicht werden

Servierfertig

Lagerbedingungen

Im verschlossenen Zustand trocken und nicht über Raumtemperatur lagern. Nach dem

Öffnen kühl, gut verschlossen und trocken lagern und innerhalb von 14 Tagen

verbrauchen.

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.