**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 Kartoffelflocke

| Art. Nr. | EAN Code | Versandeinheit |
|---|---|---|
| K80310 | 9009581008055 | Karton (2x10 kg) |

## Verkehrsbezeichnung

Kartoffelflocken

## Zutaten

Kartoffeln

## Nährwertinformation

| | Wert |
|---|---|
| 100g Produkt enthalten durchschnittlich: | |
| Brennwert [kJ]: | 1 518,00 |
| Brennwert [kcal]: | 358,00 |
| Fett [g]: | 0,50 |
| - davon ges. Fettsäuren [g]: | 0,10 |
| Kohlenhydrate [g]: | 77,90 |
| - davon Zucker [g]: | 1,70 |
| Eiweiß [g]: | 6,50 |
| Salz [g]: | 0,04 |

*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 | | |
| 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 | | |

*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

450ml Wasser erhitzen und 3g Salz hinzufügen falls gewünscht

Energie abschalten

Geben Sie 200ml kalte Milch ins Wasser

Rühren Sie 100g Produkt in die heiße Flüssigkeit ein

Angelegt von: JOHANNES.FINDLING
Datum: 02.11.2026

Genehmigt von: CORINNA.ZEHENTN
Gültig ab: 02. 11. 2026

EDV Dokument gültig ohne Unterschrift

Püree ca. 3 min quellen lassen

servierfertig

## Lagerbedingungen

Trocken und bei Raumtemperatur 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.

Angelegt von: JOHANNES.FINDLING

Datum: 02.11.2026

Genehmigt von: CORINNA.ZEHENTN

Gültig ab: 02. 11. 2026

EDV Dokument gültig ohne Unterschrift