

## Produktspezifikation

### Artikelname Eierspätzle, 4 Ei Qualität



<b>Art. Nr.</b>	<b>EAN Code</b>	<b>Versandereinheit</b>
B38010	9009581003166	10 (4x2,5 kg)

#### Verkehrsbezeichnung

Eierteigwaren

#### Zutaten

HARTWEIZENGRIESS, EIER (20%)

Nährwertinformation	Wert
100g Produkt enthalten durchschnittlich:	
Brennwert [kJ]:	1569
Brennwert [kcal]:	371
Fett [g]:	3,5
- davon ges. Fettsäuren [g]:	1,5
Kohlenhydrate [g]:	69
- davon Zucker [g]:	0,2
Eiweiß [g]:	14
Salz [g]:	0,1

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

Allergene	Bestandteil	Mögl. Spur
Allergene die in den Zutaten enthalten sind, werden in der Zutatenliste hervorgehoben dargestellt.		
Eier und Eierzeugnisse	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 (SO <sub>2</sub> ) und Sulfite		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		
Senf und Senferzeugnisse		
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		
Soja und Sojaerzeugnisse		X
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		

Angelegt von: teichmann  
Datum: 01.08.2017

Genehmigt von:  
Gültig ab: 09.05.17

\*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. 20 - 40 min

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

Teigwaren in kochendes Salzwasser geben und unter gelegentlichem Umrühren kochen, bis bevorzugte Bissfestigkeit erreicht ist.

Nudeln von Zeit zu Zeit probieren! Nudeln abgießen und gut abtropfen lassen - fertig - .

Für Großküchen:

Bei großen Kochmengen, die anschließend über einen längeren Zeitraum warmgehalten werden, sollten die Kochzeitvorgaben je nach 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.

Angelegt von: teichmann  
Datum: 01.08.2017

Genehmigt von:  
Gültig ab: 09.05.17