

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

LG Salzburg FN 372836 p AT-BIO-301 Reclay-Lizenz-Nr.: 6488 UID Nr.: ATU66899403

IBAN: AT67 1200 0515 3404 9163

Produktspezifikation



Artikelname Original Bauernspätzle 10 (1x10 kg)

Art. Nr. **EAN Code** Versandeinheit B37520 9008515002190 10 (1x10 kg)

Verkehrsbezeichnung

Eierteigwaren

Zutaten

HARTWEIZENGRIESS, EI (10%)

Nährwertinformation	Wert
100g Produkt enthalten durchschnittlich:	
Brennwert [kJ]:	1521
Brennwert [kcal]:	359
Fett [g]:	2,3
- davon ges. Fettsäuren [g]:	0,8
Kohlenhydrate [g]:	70
- davon Zucker [g]:	0,6
Eiweiß [g]:	13
Salz [g]:	0,06

*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 Eiererzeugnisse	Х	
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 (SO2) und Sulfite		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		
Senf und Senferzeugnisse		
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		
Soja und Sojaerzeugnisse		Х
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		
·		

Angelegt von: teichmann Genehmigt von: mayr Datum: 01.08.2017 Gültig ab: 09.05.17

Seite 1 von 2

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.

Zubereitung / Degustationsansatz

Kochzeit: Ca. 12 Min

Setzten Sie ca. 1 I Wasser und 1 TL Salz pro 100 g Nudeln auf. Teigwaren in

kochendes Sazwasser 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

540 Tage

Lagerbedingungen

Geöffnete Verpackung 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 Genehmigt von: mayr
Datum: 01.08.2017 Gültig ab: 09.05.17

EDV Dokument gültig ohne Unterschrift

Seite 2 von 2