

Produktinformation

Erbseintopf

| | |
|--------------------|--------------------------|
| Art.Nr. | 1029011 |
| Versandeinheit | 1 Faltschachtel à 2,5 kg |
| Gebindeeinheit | Faltschachtel |
| Einzeleinheit | Faltschachtel |
| Portionen je VE | 64 |
| Ergiebigkeit je VE | 16 l |
| MHD | 18 Monate |



Nährwerte ø pro 100 ml im Fertigprodukt

| | |
|-----------------------------|------------------|
| Brennwert | 209 kJ / 50 kcal |
| Fett | 1,5 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,8 g |
| Kohlenhydrate | 5,7 g |
| davon Zucker | 0,8 g |
| Eiweiß | 2,3 g |
| Salz | 0,94 g |

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine
nach §5 LMZDV

kennzeichnungspflichtige Allergene

Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potential gemäß der aktuellen Fassung der Verordnung (EU) 1169/2011 Anhang II.



Kostformgebung

| | | | |
|--|---------------------|--|---------------|
| | Angepasste Vollkost | | Hochkalorisch |
| | Glutenfrei | | Lactosefrei |
| | Natriumarm | | Hefefrei |
| | Vegan | | Palmölfrei |
| | Ovo-lacto-vegetabil | | Dysphagie |

Zutaten

Erbsen 50%, Kartoffeln, Palmfett, Würze, Meersalz, Karotten, Zwiebeln, Glukosesirup, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan), Pastinaken, Spinat, Lauch, Dextrose, modifizierte Stärke, Kurkuma, Majoran, Säuerungsmittel (Citronensäure), Raucharoma, Pfeffer.

Zubereitungsanleitung

Mit einem Schneebesen 170 g Eintopfpuver in 1 Liter kaltes oder warmes Wasser einrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Rühren 25 Minuten leicht kochen lassen. Bei Entnahme von Teilmengen, den gesamten Packungsinhalt vorher gut durchmischen.