

## Produktinformation

### Bauernland Spinatstrudel "griechisch", gebacken

Strudelziehtieg mit Hirtenkäsefüllung, fertig gebacken, portioniert.  
Stückgewicht 175 g

Art.Nr.	<b>706254</b>
Versandeinheit	42 Stück à 175 g
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Stück
Portionen je VE	42

MHD 15 Monate

#### Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	582 kJ / 139 kcal
Fett	6,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,3 g
Kohlenhydrate	11 g
davon Zucker	1,1 g
Eiweiß	7,6 g
Salz	1,4 g



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine  
nach §5 LMZDV

kennzeichnungs-  
pflichtige Allergene **glutenhaltiges Getreide  
(Weizen), Eier, Milch einschl.  
Laktose.**



#### Kostformeinigung

<input type="checkbox"/>	Angepasste Vollkost	<input type="checkbox"/>	Hochkalorisch
<input type="checkbox"/>	Glutenfrei	<input type="checkbox"/>	Lactosefrei
<input type="checkbox"/>	Natriumarm	<input type="checkbox"/>	Hefefrei
<input type="checkbox"/>	Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>	Palmölfrei
<input checked="" type="checkbox"/>	Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/>	Dysphagie

#### Zutaten | bitte Allergene beachten!

Blattspinat 53%, **Käse** 18%, **Weizenmehl**, **Sauerrahm**, Wasser, Kartoffelflocken (Kartoffel, Gewürzextrakte), Sonnenblumenöl, Glukosesirup, **Hühnereieiwesspulver**, Knoblauch, Stärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Pfeffer, Hefe.

#### Zubereitungsanleitung

Die gefrorene Strudel-Portion ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur antauen lassen. Den angetauten Strudel im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C ca. 30 Minuten backen.  
Die gefrorene Strudel-Portion in der Mikrowelle bei ca. 600 Watt ca. 4-5 Minuten erwärmen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

weitere Zubereitungsmöglichkeiten nachstehend:



Angetaut, 180 °C ca. 30 Min.



Kombidampf 40/60, bei ca. 180 °C ca. 30 Minuten