

Produktinformation

Hähnchen-Lauch-Nest

Blätterteiggebäck mit Hähnchen und Lauch, zum Aufbacken.
Stückgewicht 110 g

Art.Nr.	757221
Versandeinheit	40 Stück à 110 g
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Stück
Portionen je VE	40

MHD 18 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	1.354 kJ / 325 kcal
Fett	19,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,8 g
Kohlenhydrate	25,3 g
davon Zucker	2,5 g
Eiweiß	10,5 g
Salz	0,99 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 checked="" type="checkbox"/> Hefefrei
<input type="checkbox"/> Vegan	<input type="checkbox"/> Palmölfrei
<input type="checkbox"/> Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/> Dysphagie

Zutaten | bitte Allergene beachten!

WEIZENMEHL, Wasser, Margarine (nicht-hydrierte Pflanzenöle, Palm- und Sonnenblumenöl, Wasser, Salz, Zitronensaftkonzentrat, natürliches Aroma), 13,5% Würfel aus gepökeltem und gekochtem Hühnerfleisch (Hähnchenfilet Herkunft: Frankreich, Stärke, Dextrose, Salz), 8,5% Porree, **EMMENTALER KÄSE, EIER**, gehackte Spinat, modifizierte Stärke, **MILCHMOLKE**, Traubenkernöl, **MAGERMILCHPULVER**, Salz, Maltodextrin, **WEIZENSTÄRKE**, weißer Pfeffer, Muskat.
Kann Spuren von Soja und Schalenfrüchten enthalten.

Zubereitungsanleitung

Das Produkt ohne vorheriges auftauen auf ein Backblech legen. Mit geschlossenem Zug backen. Umluftofen: 25 Minuten bei 175° C.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

