

Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree & Gemüse tiefgekühlt

Kennzeichnung:

Aufbewahrung: Hinweise für die Aufbewahrung zu Hause: entweder sofort zubereiten oder bei -18°C mindestens haltbar bis Ende: siehe Aufdruck.

Zutaten: Faschierte Laibchen im Saft 37%: Schweine- und Rindfleisch 21%, Wasser, Fleischfond (Wasser, Rindfleisch, Tomatenmark, Karotten, Zwiebel, SELLERIE, Lauch, Pastinaken, Gewürze, Kräuter), Zwiebeln, Speck, Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz), Semmelwürfel (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz), Ei, Rindsuppe (Speisesalz, Stärke, Rindfleischextrakt, Zucker, Sonnenblumenöl, Zwiebel, Karotte, Karamellzucker, Tomate, SELLERIE, Lauch, Maltodextrin, Petersilie, Knoblauch, Gewürzextrakt), Sonnenblumenöl, WEIZENMEHL, SENF (Wasser, SENFSAAT, Weingeistessig, Zucker, Salz, Gewürze), Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Knoblauch, Petersilie, schwarzer Pfeffer, Majoran. Erdäpfelpüree 34 %: Erdäpfel, VOLLMLCH, BUTTER, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Muskatnuss Gemüse 29 %: Babykarotten, Erbsen und Zuckermais in veränderlichen Gewichtsanteilen, Sonnenblumenöl, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid)

Alkoholgehalt:

Portionen: 1

Nährwertanspruch:

Verwendungs hinweis: Heiß beim Öffnen! Es können heiße Wassertropfen auf der Folienoberfläche sein. Schale nicht wiederverwenden! Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Bitte achten Sie darauf, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgegart ist! Bitte Schale und Überkarton getrennt entsorgen.

Zubereitung & Anweisung: Backen - Zubereitung unter Einwirkung von gleimaessig verteilter trockener Hitze Im Backrohr: Backrohr auf 160°C vorheizen. Teller aus der Verpackung nehmen und die Folie mehrmals einstechen, tiefgekühlt und ungeöffnet auf die mittlere Schiene des Backrohrs geben. Bei 160°C ca. 35 Minuten (Heißluft) bzw. ca. 45 Minuten (Ober- und Unterhitze) erhitzen. Nach dem Erhitzen 1 Minute ruhen lassen, dann die Folie abziehen. Die angegebene Backrohrtemperatur nicht überschreiten! Zubereitung unter Benutzung von Mikrowellen In der Mikrowelle: Teller aus der Verpackung nehmen und die Folie mehrmals einstechen, tiefgekühlt und ungeöffnet in die Mikrowelle stellen. Bei 600 Watt ca. 8 Minuten erhitzen. Nach dem Erhitzen 2 Minuten ruhen lassen, dann die Folie abziehen. Die ideale Zubereitungszeit hängt vom jeweiligen Mikrowellenherd ab.

Abmessungen: Bruttogewicht 435.00 Gramm, Nettogehalt 350.00 Gramm

Kontakt: Name: IGLO Austria; Adresse: Marchfelder Str. 2 2301 Groß-Enzersdorf; Telefon: 0810 300 407

Allergene: Enthält - Ist im Produkt enthalten Sellerie und -erzeugnisse, Glutenthaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Eier und -erzeugnisse, Senf und -erzeugnisse

Attribute: Labelinformationen Umwelt und Verpackung GREEN_DOT GREEN DOT - ARA (Verpackungskennzeichen)
Labelinformationen Umwelt und Verpackung IGT Identitätskennzeichen und Genusstauglichkeitskennzeichen

Nährwerte pro 100 Gramm Zubereitet

Haushaltsportion

NAEHRSTOFF

	Ungefährer Wert (-)	Wert Einheit	Tages %
Energie	Ungefährer Wert (-)	537 Kilojoule	
Energie	Ungefährer Wert (-)	128 Kilokalorie	
Fett	Ungefährer Wert (-)	6.2 Gramm	
davon gesättigte Fettsäuren	Ungefährer Wert (-)	2.5 Gramm	
Kohlenhydrate	Ungefährer Wert (-)	9.8 Gramm	
davon Zucker	Ungefährer Wert (-)	1.6 Gramm	
Ballaststoffe	Ungefährer Wert (-)	1.7 Gramm	
Eiweiß	Ungefährer Wert (-)	7.5 Gramm	
Salz	Ungefährer Wert (-)	0.94 Gramm	

Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree & Gemüse tiefgekühlt

Nährwerte pro 1 Portion Zubereitet

Haushaltsportion	pro Portion** (=350g) ** zubereitet nach Anleitung in der	Wert	Einheit	Tages %
NAEHRSTOFF				
Energie	Ungefährer Wert (-)	1882	Kilojoule	
Energie	Ungefährer Wert (-)	450	Kilokalorie	
Fett	Ungefährer Wert (-)	22	Gramm	
davon gesättigte Fettsäuren	Ungefährer Wert (-)	8.8	Gramm	
Kohlenhydrate	Ungefährer Wert (-)	34	Gramm	
davon Zucker	Ungefährer Wert (-)	5.6	Gramm	
Ballaststoffe	Ungefährer Wert (-)	6	Gramm	
Eiweiß	Ungefährer Wert (-)	26	Gramm	
Salz	Ungefährer Wert (-)	3.3	Gramm	