

Feine Pilzmischung

Artikelnummer	2478
Artikel	Feine Pilzmischung
EAN-Code Sekundärverpackung	4009042024780
EAN-Code Primärverpackung	4009042124787
Abpackung	5 x 1 kg
Palettenfaktor	450
Convenience-Grad	tiefgekühlt, unblanchiert
Zutaten gem. LMKV, LMIV	Austernpilze, Egerlinge, Stockschwämmchen, Kräuterseitlinge
Zusatzstoffe	keine
Allergene gem. LMIV	keine
Qualitätsmerkmale	frei rollend bis klebend
Farbe	gelb-ocker bis braun-schwarz, hergestellt aus sauberer, frischer, gesunder Rohware, optimale Konsumreife
Geschmack	kräftig, nussig
Geruch	arttypisch
Kaliber	unkalibriert
Erlaubte Toleranzgrenzen	Farbfehler/Farbabweichungen: max. 30%; pflanzliche Verunreinigungen: max. 10%
Lagerung	Lagerbedingung nach TLMV
Haltbarkeit nach Ernte	bei mind. -18°C i.d.R. ca. 12-18 Monate
Haltbarkeit nach Anlieferdatum	bei mind. -18°C i.d.R. ca. 6 Monate
Herkunft	Herstellung der Mischung in Deutschland; Ursprung der Zutaten weltweit
Brennwert (kJ) pro 100 g essbarem Artikel	90
Brennwert (kcal) pro 100 g essbarem Artikel	21
Eiweiß (g) pro 100 g essbarem Artikel	3,6
Kohlenhydrate (g) pro 100 g essbarem Artikel	0,38
Proteinheiten (BE)	0,03
Zucker (g) pro 100 g essbarem Artikel	0,3
Fett (g) pro 100 g essbarem Artikel	0,24
Gesättigte Fettsäuren (g) pro 100 g essbarem Artikel	0,03
Salz (g) pro 100 g essbarem Artikel	0,03
Quelle	www.sfk-online.net (Stand: 05/2016) + Nährwertanalyse
Zubereitungshinweis	nicht zum Rohverzehr geeignet