

Steinpilze bayr. Art

Artikelnummer	2411
Artikel	Steinpilze bayr. Art
EAN-Code Sekundärverpackung	4009042024117
EAN-Code Primärverpackung	4009042124114
Abpackung	5 x 1 kg
Palettenfaktor	360
Convenience-Grad	tiefgekühlt, unblanchiert
Zutaten gem. LMKV, LMIV	Steinpilze
Zusatzstoffe	keine
Allergene gem. LMIV	keine
Qualitätsmerkmale	frei rollend bis klebend
Farbe	weiß-gelb-braun, hergestellt aus sauberer, frischer, gesunder Rohware, optimale Konsumreife
Geschmack	aromatisch, intensiv
Geruch	aromatisch, intensiv
Kaliber	Schnitteinstellung: 20 x 20, 25 x 25 o. 30 x 30mm je nach Käufers Verfügbarkeit
Erlaubte Toleranzgrenzen	gestochene Stücke : max. 30%; Bruch: max. 10%; Stücke mit kleinen Putzfehlern: max. 20%
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	Rumänien
Brennwert (kJ) pro 100 g essbarem Artikel	136
Brennwert (kcal) pro 100 g essbarem Artikel	33
Eiweiß (g) pro 100 g essbarem Artikel	5,4
Kohlenhydrate (g) pro 100 g essbarem Artikel	0,53
Proteinheiten (BE)	0,04
Zucker (g) pro 100 g essbarem Artikel	0,53
Fett (g) pro 100 g essbarem Artikel	0,4
Gesättigte Fettsäuren (g) pro 100 g essbarem Artikel	keine NW-Angabe möglich
Salz (g) pro 100 g essbarem Artikel	0,03
Quelle	www.sfk-online.net (Stand: 07/2016)
Zubereitungshinweis	nicht zum Rohverzehr geeignet