Produktdaten

Artikelbezeichnung	: Bonduelle Gemüsemischung Sombrero Minute 2500G
Verkehrsbezeichnung	: Gemüsemischung Sombrero – tiefgefroren
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	: EUROPÄISCHE UNION
Hersteller	: Bonduelle SA
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: BONDUELLE
GTIN	: 3083680011112
LAN	: 03083680011112
Höhe	: 405 mm
Breite	: 280 mm
Tiefe	: 93 mm
Nettogewicht	: 2500 g
Bruttogewicht	: 2511 g
Füllmenge	: 2500 g
Datenverantwortlicher	: Bonduelle Tiefkühlgemüse

Zutaten

Zutaten: Mais, Kidney-Bohnen, Karotten, KnollenSELLERIE, Grüne Bohnen, Erbsen, Paprika rot, Paprika grün.

Allergene

Sellerie und Sellerieerzeugnisse	: enthält

Nährwerte

Bezug	: 100 g
Energie [kJ]	: ca. 273 kJ
Energie [kcal]	: ca. 65 kcal
Fett	: ca. 0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	: ca. 0,2 g
Kohlenhydrate	: ca. 8,5 g
davon Zucker	: ca. 2,9 g
Ballaststoffe	: ca. 4,4 g
Eiweiß	: ca. 3,5 g
Salz	: ca. 0,01 g

Handhabung

Kühlpflichtig	: Ja
max. Lagertemperatur	: -18 ° C
min. Restlaufzeit ab Produktion	: 730
min. Restlaufzeit ab Wareneing.	: 180

Zubereitung

Zubereitung	: Bei der Zubereitung muss eine Kerntemperatur von +70°C für mind. 2 Minuten erreicht werden. Es liegt in der Verantwortung des Anwenders, die angegebenen Zubereitungshinweise einzuhalten, um die Qualität des Produktes zu gewährleisten. 2,5 kg tiefgefrorenes Gemüse in einem gelochten Gastronormblech bei 100°C auf Dampfstufe 6 Minuten garen. Bei der Zubereitung muss eine Kerntemperatur von +70°C für mind. 2 Minuten erreicht werden. Es liegt in der Verantwortung des Anwenders, die angegebenen Zubereitungshinweise einzuhalten, um die Qualität des Produktes zu gewährleisten. 500 g tiefgefrorenes Gemüse 6 Minuten garen, dabei gelegentlich umrühren.

sonstige Pflichtangaben

tiefgefroren	: Ja

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, TIFA eG/ TIFA PRO FRISCH GmbH tragen keine Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der Daten. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 04.04.2025.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.