Produktdaten

Artikelbezeichnung : Kohlroulade 350 g roh, tiefgefroren

: Kohlroulade "Extra Qualität" 350 g roh, tiefgefroren Verkehrsbezeichnung

Bundeslebensmittelschlüssel Herkunftsangabe

Hersteller : HAGEN Feinkost GmbH

Hersteller-Adresse

Markenname : HAGEN FEINKOST GMBH GTIN : 4016826101810

LAN : 10181 Höhe : 245 mm : 290 mm Breite Tiefe : 390 mm : 12250 g Nettogewicht Bruttogewicht : 12765 g Füllmenge : 12250 g

: HAGEN Feinkost GmbH Datenverantwortlicher

Zutaten

Zutaten: 66% Weißkohl, 26% Schweinefleisch, Zwiebeln, Trinkwasser, WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe, Würze, Glukosesirup, Gewürze, Zucker, Gewürzextrakte. Kann Spuren von HÜHNEREI, SELLERIE und SENF enthalten.

Allergene

Eier und Eierzeugnisse : enthält in Spuren

Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealienerzeugnisse : enthält

Sellerie und Sellerieerzeugnisse : enthält in Spuren Senf- und Senferzeugnisse : enthält in Spuren

Nährwerte

: 100 g Bezua : ca. 414 kJ Energie [kJ] Energie [kcal] : ca. 100 kcal : ca. 6,7 g davon gesättigte Fettsäuren: ca. 2,5 g Kohlenhydrate : ca. 3,9 g davon Zucker : ca. 3 g Eiweiß : ca. 5 q : ca. 0,73 g Salz

Handhabung

: -18 ° C max. Lagertemperatur min. Restlaufzeit ab Produktion: 365 min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 270

Zubereitung

Zubereitung

: In der Pfanne / Im Topf: In wenig Fett/ Öl von allen Seiten scharf anbraten, mit Was-ser/Gemüse- oder Fleischbrühe auffüllen und bei mittlerer Hitze abgedeckt ca. 45 bis 55 Minuten mit geschlossenem Deckel garen. Im Backofen: Die tiefgefrorenen Kohlrouladen mit wenig Fett/Öl bestreichen und von allen Sei-ten scharf anbraten, mit Wasser / Gemüse- oder Fleischbrühe übergießen und im vorgeheizten Umluftbackofen bei 150 bis 170°C (bzw. 170 bis 190°C Ober-/Unterhitze) ca. 45 bis 55 Minuten garen.

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 05.08.2025.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.