

allgemeine Produktinformationen

Lieferant: RARI Food International GmbH

Artikelnr.51011 Kalbsrücken ohne Knochen vacuum tiefgefroren,1/2 Rücken

RARIVers.1.1, Druckdatum: 23.09.20

Artikel: Kalbsrücken ohne Knochen vacuum tiefgefroren,1/2 Rücken

Nummer:	51011	GTIN:	4045395510112
Lat. Bezeichnung:			
Herkunftsland:		Ursprungsland:	
Einheit:	KG	MwSt %:	5
Laschori:	Ja	Bio:	Nein
Aquakultur:	Nein		
Zollpos.:	02023090		
Produktstandard	halbierter Kalbsrücken ohne Knochen vacuum tiefgefroren		
Produktbeschreibung	Kalbsrücken ohne Knochen mit Rückenkette und kleiner Bauchkette,sauber geputzt,vacuum tiefgefroren, halbiert		
Zutaten	NEIN		
Zubereitungshinweis	schmoren, kurzbraten		
Bemerkungen	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nur durchgegart verzehren.		
Lagertemperatur	mindestens -18°C		
MHD Auszeichnung ab Produktion	*	18 Monate ab Produktionsdatum	
Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g	Brennwert 629 kJ/ 150kcal		
	Eiweiß 21,4 g		
	Kohlenhydrate 0 g, davon Zucker 0 g		
	Fett 7,2 g, davon gessättigte Fettsäure 2,7g		
	Salz 0,13g		

* variabel nach Marke und/oder Stückgröße, bitte fragen Sie bei Bedarf

Allergene Inhaltsstoffe

Ja	Rind
ca.2,0-3,5 kg	Stückgewicht netto
ca.2,0-3,5 kg	Verpackungseinheit:
einzel im Vacuumbeutel	Art der Unterverpackung
ca.5-8	Einheiten per Umkarton
4	Karton pro Lage

*

allgemeine Produktinformationen

Lieferant: RARI Food International GmbH

Artikelnr.51011 Kalbsrücken ohne Knochen vacuum tiefgefroren,1/2 Rücken

RARIVers.1.1, Druckdatum: 23.09.20

40

Karton pro Palette

* variabel nach Marke und/oder Stückgröße, bitte fragen Sie bei Bedarf

Die Informationen stammen von unseren Lieferanten bzw. den Herstellern der Artikel. Bei Abweichungen, z.B. wegen Rezepturänderungen oder Wechsel des Lieferanten, gilt das Etikett auf der Ware.

Beachten Sie die Kennzeichnung entsprechend den Vorgaben der VO (EG) 1760/2000 und VO (EU) 1337/2013 auf den Etiketten.

Für den Artikel sind die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte gemäß den Empfehlungen der geltenden Produktgruppe für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) zu beachten.

Der Artikel ist frei von kennzeichnungspflichtigen GVO's entsprechend der VO (EU) 1829/2003 und VO (EU) 1830/2003