

Melzer Tiefkühlkost GmbH · Zedtwitzer Str. 30 · 95030 Hof / Germany · Tel: 0049 (0)9281 8303-0 · E-Mail: info@melzer-tk.de

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. LMIV	Steinpilze
Zusatzstoffe	keine
Allergene gem. LMIV	keine
Qualitätsmerkmale	frei rollend bis klebend
Farbe	weiß-gelb-braun
Geschmack	aromatisch, intensiv
Geruch	aromatisch, intensiv
Kaliber	Schnitteinstellung: ca. 20x20, 25x25 o. 30x30mm je nach Käufers Verfügbarkeit
Erlaubte Toleranzgrenzen	gestochene Pilze: max. 30%; Bruch: max. 5%; Stücke mit Putzfehlern: 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	EU und Nicht EU / Herstellung Italien, Rumänien / Herstellung Deutschland, Bulgarien, Rumänien
Brennwert (kJ) pro 100 g essbarem Artikel	167
Brennwert (kcal) pro 100 g essbarem Artikel	40
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 mgl.
Salz (g) pro 100 g essbarem Artikel	0,01
Quelle	sfk.online (Stand 10/2024)
Zubereitungshinweis	nicht zum Rohverzehr geeignet