# E.FS CI.Schw.Cordon Bleu vorg.40x160g QS

4311596608614

#### Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer (EU)

EUCO GmbH

D-22291 Hamburg

# Bezeichnung des Lebensmittels

 $Schweine\ Cordon\ Bleu\ aus\ fl\"{u}issig\ gew\"{u}rztem\ Schweinelachs,\ gef\"{u}llt\ mit\ Gouda\ und\ Hinterkochschinken},\ paniert,\ vorgegart,\ tiefgefroren.$ 

#### Verzeichnis der Zutater

Zutaten: 57% flüssig gewürztes Schweinefleisch (95% Schweinefleisch 1,\* Wasser, Speisesalz, WEIZENSTÄRKE, Säuerungsmittel: Natriumcitrate), Panade (WEIZENMEHL, Wasser, Stärke, WEIZENSTÄRKE, Speisesalz, Hefe), 12%GOUDA, 9% Hinterkochschinken²(Schweinfleisch, jodieres Speisesalz, Kaliumjodid), Dextrose, Maltodextrin, Säuerungsmittel: Natriumcitrate; Gewürze, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff. Natriumnitrit), Rapsöl. ¹entspricht 54% Schweinefleisch bezogen auf das Gesamterzeugnis²QS-Ware

# Besondere Anweisungen für Aufbewahrung

\*\*\*-Fach bei -18°C mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck\*\*-Fach 2 Wochen\*-Fach 4 TageKühlschrank 1 TagNach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

#### Gebrauchsanleitung / Verwendungsbedingungen

Pfanne:Die Cordon Bleu unaufgetaut bei mittlerer Hitze in etwas Öl ca. 4Minuten von jeder Seite goldbraun braten. Nur vollständigdurcherhitzt verzehren.Fritteuse:Die Cordon Bleu unaufgetaut bei ca. 180 °C für ca. 8 Minutenfritteren. Abtropfen lassen und goldbraun servieren. Nur vollständigdurcherhitzt verzehren.Kombidämpfer:Die unaufgetauten Cordon Bleu im vorgeheizten Kombidämpfer für ca. 8Minuten auf 180 °C erhitzen (ohne Dampf). Nur vollständigdurcherhitzt verzehren.

#### Angabe des Alkoholgehalts für Getränke mit mehr als 1,2 Vol.-% Alkohol

0.00

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g (unzubereitet)	Menge	Pro Port.	% RM*
Brennwert in kJ	890,000	0,000	11,00
Brennwert in kcal	213,000	0,000	11,00
Fett in g	11,000	0,000	16,00
Fett, davon gesättigte Fettsäuren in g	2,600	0,000	13,00
Kohlenhydrate in g	13,100	0,000	5,00
Kohlenhydrate, davon Zucker in g	0,800	0,000	< 1,00
Eiweiß in g	15,100	0,000	30,00
Salz in g	1,400	0,000	23,00
* RM = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 k.L/ 2000 kcal)			

Weitere verpflichtende Angaben für bestimmt Arten oder Klassen von Lebensmitteln

Nur vollständig durcherhitzt verzehren.

# Enthaltene Allergene

Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose); Weizen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse