

## Produktspezifikation

Rinderroulade Hausfrauenart  
November 2013; Version 4.2

# Bergland

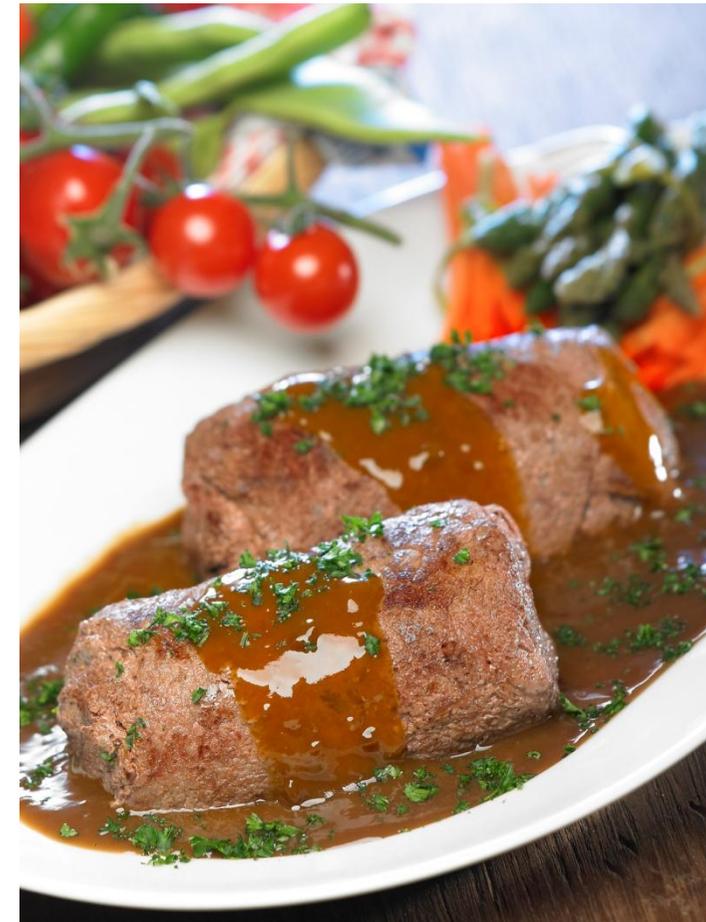
### KURZINFO

## Rinderroulade Hausfrauenart

Deftige Hausmannskost! Handgewickelte Roulade aus saftigen Fleischscheiben aus dem Hinterviertel. Traditionell gefüllt mit Zwiebelwürfeln, magerem Speck, Gurke und Senf. Fein abgestimmt mit Gewürzen. 68% Rindfleisch! Zubereitungsfertig, roh.

Gewicht	Art.-Nr.	EAN-Code
<b>100g</b>	2104010040	4046454010000
<b>150g</b>	2104015050	4046454010017
<b>150g mit Spieß</b>	2104015051	4046454010024
<b>180g</b>	2104018050	4046454010031
<b>200g</b>	2104020040	4046454010062
<b>220g</b>	2104022040	4046454010086
<b>250g</b>	2104025040	4046454010093
<b>300g</b>	2104030030	4046454010109

- ✓ **Deklarationsfrei**
- ✓ **Ohne Holzspieß**
- ✓ Ohne Geschmacksverstärker
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Ohne Hefeextrakt



### NÄHRWERTANGABEN

#### pro 100g

Brennwert (kJ):	432 kJ/ 102,9 kcal	Kohlenhydrate:	0,85g
Eiweiß:	14,73g	davon Zucker:	0,85g
Salz:	0,21g	Fett:	4,51g
Ballaststoffe:	n.n	davon gesättigte Fettsäuren:	1,88g

Die Werte unterliegen bei Naturprodukten üblichen biologischen Schwankungen.

## Produktspezifikation

Rinderroulade Hausfrauenart  
November 2013; Version 4.2

# Bergland

### DEKLARATION

#### Zutaten incl. Zusatzstoffe:

68% Rindfleisch, 14% Zwiebeln, 11% mag. Speck (Schweinefleisch, Speisesalz, Buchenholzrauch), Gurke (Gurken, Wasser, Branntweinessig, Speisesalz, Zucker, Gewürzextrakte), Senf (Wasser, Senfkörner, Branntweinessig, Salz, Zucker, Gewürze), Kochsalz, Gewürze



Deklarationsfrei  
§ 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV)

#### Produktionsland:

Deutschland

#### EG-Nummer:

DE BB 70001 EG

#### Ursprungsland Rohstoffe:

Deutschland, zus. EG Länder  
(Zwiebeln/ Gewürze weltweit)

#### Allergene lt. Rezeptur:

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Glutenhaltiges Getreide | <input type="checkbox"/> Krebstiere                                    | <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte  |
| <input type="checkbox"/> Milch & Laktose         | <input type="checkbox"/> Soja  | <input type="checkbox"/> Sellerie        |
| <input type="checkbox"/> Fisch                   | <input type="checkbox"/> Eier  | <input checked="" type="checkbox"/> Senf |
| <input type="checkbox"/> Sesam                   | <input type="checkbox"/> Schwefeldioxid u. Sulfite >10g/ Liter oder kg | <input type="checkbox"/> Weichtiere      |
| <input type="checkbox"/> Erdnüsse                | <input type="checkbox"/> Lupine  |  |

#### Physikalischer Zustand:

- tiefgefroren     roh     gegart     gebräunt

### VERPACKUNG/ LAGERUNG

Artikel	100g	150g 180g	200g 220g 250g	300g
<b>Kartoninhalt Stk.</b>	40 Stk.	50 Stk.	40 Stk.	30 Stk.
<b>Kartons pro Lage</b>	9	9	9	9
<b>Lagen pro Palette</b>	13	7	7	7
<b>Kartons pro Palette</b>	117	63	63	63

#### Lagerbedingung:

Tiefgekühlt bei -18°C

#### MHD:

Ab Herstellungstag 9 Monate

#### Restlaufzeit MHD bei Lieferung:

6 Monate

### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

#### Allgemeine Hinweise:

Tiefgefroren zubereiten! Produkt nur durchgegart verzehren! Gewichtsverlust durch Tiefgefrieren, Zubereiten und Erhitzen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

#### Kombidämpfer:

Bei 200°C auf Stufe "Heißluft" ca. 15-20 Minuten (je nach gewünschtem Bräunungsgrad) Farbe nehmen lassen, mit Brühe angießen und bei 160°C auf Stufe "Kombidampf" ca. 60 - 90 Minuten garen.

#### Pfanne/ Topf:

Roulade rundum in Fett / Öl anbraten, mit Brühe angießen und zugedeckt ca. 60 - 90 Minuten garen.

## Produktspezifikation

Rinderroulade Hausfrauenart  
November 2013; Version 4.2

# Bergland

### ALLGEMEINE ERKLÄRUNGEN

#### **Allgemeiner Hinweis zu Genetisch veränderten Organismen**

Das Produkt muss nach unserem derzeitigen Kenntnisstand nicht im Sinne der EU Richtlinie (EC) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 und des Gentechnikgesetzes (GenTG) gekennzeichnet werden.

#### **Allgemeine Erklärung**

Die Verarbeitung des Produktes erfolgt nach HACCP-Grundsätzen, so dass nach menschlichem Ermessen alle Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung getroffen wurden. Die Angaben dieser Spezifikation beziehen sich auf das Produkt im Originalgebinde. Die Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen HACCP-Grundsätzen, unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen. Für aus unserem Produkt hergestellte Produkte kann keine Haftung übernommen werden. Die vorstehenden Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Schwankungen können in grundsätzlich allen dargestellten Werten aufgrund der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht ausgeschlossen werden. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung, die außerhalb unseres Einflussbereichs liegt, Qualitätsveränderungen ergeben, für die keine Haftung übernommen werden kann. Die Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.