



Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:

Di Cucina Lasagne Gemüse, 2/4 Gastronorm
Di Cucina Lasagne Vegetables, 2/4 gastronorm
835A



Artikelnummer / Article no:

GTIN:

4020714115483

Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:

geschichtete Teigblätter mit Tomatensauce, Sahnesauce, GemüseEinstreu und Spinatbechamel, mit Käse abgestreut, tiefgekühlt
pasta with tomato sauce, cream sauce, vegetable mix and spinach bechamel, with cheese, deep frozen

Zutaten / Ingredients:

Wasser, Gemüse 24,5% (gelbe und rote Karotten, rote gegrillte Paprika, gegrillte Zucchini, Zwiebeln), HARTWEIZENGRIESS, KÄSE 8,5%, SAHNE (30% Milchfett), Tomaten 4,5%, Blattspinat 2,4%, SÜSSMOLKEPULVER, Rapsöl, WEIZENMEHL, HARTKÄSE, Tomatenpulpe, modifizierte Stärke, MAGERQUARK, Kräuter, Olivenöl extra vergine, Tomatenmarkkonzentrat, Speisesalz, BUTTERMILCH, Zucker, Knoblauch, getrocknete Tomaten, Gewürze.
water, vegetables 24,5% (yellow and red carrots, red grilled paprika, grilled zucchini, onions), DURUM WHEAT SEMOLINA, CHEESE 8,5%, CREAM (30% milk fat), tomatoes 4,5%, spinach 2,4%, SWEET WHEY POWDER, rape oil, WHEAT FLOUR, HARD CHEESE, tomato pulp, modified starch, SKIMMED MILK CURD CHEESE, herbs, olive oil extra vergine, tomato puree concentrate, salt, BUTTERMILK, sugar, garlic, dried tomatoes, spices.

Allergene / Allergens:

(gemäß / according to VO (EU) 1169/2011)

GLUTEN, MILCH / GLUTEN, MILK
Kann Spuren enthalten von: Ei, SOJA.
May contain traces of: EGG, SOY.

Sensorik / Sensory criteria

Farbe / Colour:	rötliche Gemüsesauce mit sichtbaren Gemüsestücken red vegetable sauce with visible vegetables
Geruch / Smell:	fruchtig, tomatig fruity, tomatoes
Geschmack / Taste:	fruchtige Gemüsesauce mit Kräutern, sahnige Bechamel mit würzigem Käse fruity vegetable sauce with herbs creamy bechamel with spicy cheese
Konsistenz / Texture:	standfest / easy dividable

Logistik / Logistics

Inhalt netto / net weight:	10,5 kg (4 x 2/4 Gastronorm)
Inhalt brutto / gross weight:	10,78 kg
Stückzahl pro Karton / quantity per box:	28 Portionen à ca. 375 g
Portionsmaße / size of portion:	rechteckig, Seitenlänge ca. 7,14 cm
Kartons pro Lage / boxes per layer:	6
Lagen pro Palette / layer per pallet:	10
Kartons pro Palette / boxes per pallet:	60
Karton / box:	weiß / white [495 mm x 290 mm x 115 mm]
Lagerung / Storage conditions:	max. -18 °C
Transport / Transport conditions:	max. -15 °C
MHD / Shelf life:	18 Monate ab Produktion / 15 months from date of production
Restlaufzeit / remaining shelf life from delivery:	6 Monate / 6 months
Information / Information:	Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren. Do not refreeze after defrosting.

Mikrobiologie / Microbiological criteria

Parameter / parameters	Einheit / Unit	m	M
Enterobacteriaceae	KbE/g cfu/g	1.000	10.000
E. coli	KbE/g cfu/g	10	100
Koag. pos. Staphylokokken / coag. pos. Staphylococci	KbE/g cfu/g	100	1.000
Bacillus cereus	KbE/g cfu/g	500	1.000
Listeria monocytogenes	KbE/g cfu/g	-	100
Salmonellen / Salmonella	in 25 g	-	n.n. in 25 g

Nährwerte pro 100 g Produkt / Nutritional values per 100 g product *

Energie / Energy	KJ	608
	kcal	145
Fett / Fat:	g	6,8
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	2,9
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	15
davon Zucker / of which sugar:	g	3,6
Eiweiß / Protein:	g	5,5
Salz / Salt:	g	0,80

* Die Werte wurden rechnerisch ermittelt. / All values are calculated.

Zubereitung / Preparation:

Tiefgefrorenes Produkt aus der Tüte nehmen und in eine 2/4 GN-Schale legen.

Im vorgeheizten Combidämpfer (Achtung: ohne Dampf) ca. 40-55 min bei 170-190°C backen und anschließend bei hoher Temperatur (ca. 250°C, ca. 5 min) Käse gleichmäßig gratinieren.

Hinweis: Die Zubereitung in einer 2/4-GN Kunststoffschale erfordert eine Verlängerung der Zubereitungszeit um ca. 10 min

Take frozen product out of the bag and put into a 2/4 GN dish.

Heat in the preheated combisteamer (without steam) ca. 40-55 min at 170-190°C. Gratinate cheese at the end (ca. 250°C, ca. 5

Note: Preparation in a 2/4-GN plastic dish extends the preparation time for ca. 10 min

Diese Zubereitung soll eine Kerntemperatur von mindestens 75 °C sicherstellen. Es handelt sich hierbei nur um eine Empfehlung. Schwankungen verschiedener Öfen-Modelle, die Fülle der Beladung etc. müssen immer berücksichtigt werden.

These preparation instructions ensure a core temperature of minimum 75 °C. These instructions are guidelines only. You must always take into account the variation in the ovens, way of loading in the oven etc.

Rechtsgrundlagen / Legal basis

Anforderungen Gentechnik / Requirements regarding GMO

Wir bestätigen hiermit, dass die von uns gelieferten Produkte den derzeitigen geltenden lebensmittel-rechtlichen Vorschriften der EU Verordnung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebensmittel (gem. EG-VO 1829/2003 und 1830/2003) entsprechen.

We herewith confirm, that the products delivered by us correspond to the present valid food-judicial regulations of the EU order for the identification, accreditation and retraceability of genetically modified food (according to EG-regulations 1829/2003 and 1830/2003).