

Lasagne Lachs 2/4 GN

Artikel-Nr.	2/4-889 A
Art	geschichtete Teigblätter mit Lachs-Bechamel-Soße, Blattspinat und Käse, tiefgefroren
Aufbau	Lachssoße / Teig grün / Blattspinat / Teig grün / Lachssoße / Teig grün / Lachssoße / Teig grün / Lachsragout / Käse
Zustand	tiefgefroren (-18°C)
Form / Zuschnitt	rechteckig; Seitenlänge ca. 7,14 cm
Geruch	käsig, mit Lachsnote
Geschmack	cremige Bechamelsoße mit eingebetteten Lachsstücken, abgerundet mit Spinatbechamel, leichte Käsenote
Konsistenz	standfest, Soße leicht zerlaufend, gut portionierbar
Gewicht	ca. 375 g / Portion
Logistik	10,5 kg / Karton (4 Lagen 2/4 Gastronorm à 7 Portionen) 6 Kartons / Lage 10 Lagen / Euro-Palette 60 Kartons / Euro-Palette
Karton	weiß (Maße ca. 490 mm X 290 mm X 115 mm)
Packband	weiß
Temperatur	Lagerung max. -18°C Transport max. -15°C
MHD	18 Monate ab Produktion
Restlaufzeit	6 Monate
Allergene <small>(gemäß VO (EU) 1169/2011)</small>	GLUTEN, FISCH (Lachs), MILCH Kann Spuren enthalten von: SELLERIE, EI, SOJA.
GVO-Erklärung	Wir bestätigen hiermit, dass die von uns gelieferten Produkte den derzeitigen geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften der EU Verordnung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebensmittel (gem. EG-VO 1829/2003 und 1830/2003) entsprechen.

Zutaten: Wasser, LACHS 14,4% (Oncorhynchus gorbusha; gefangen), HARTWEIZENGRIESS, Blattspinat 7,2%, SÜSSMOLKENPULVER, KÄSE 4,3%, Zwiebeln, WEIZENMEHL, Rapsöl, modifizierte Stärke, Räucherlachs 1% (LACHS [Salmo salar; gezüchtet], Salz), Stärke, Speisesalz, Spinatpulver, Petersilie, Gewürze, Knoblauch.

Zubereitung: Die Lasagne in eine 2/4 GN-Schale geben.
Tiefgefroren: Im vorgeheizten Combidämpfer (Achtung: ohne Dampf) ca. 40-55 Minuten bei 170-190 °C backen und anschließend bei hoher Temperatur (ca. 250 °C, ca. 5 Minuten) Käse gleichmäßig gratinieren.
HINWEIS: Die Zubereitung der Lasagne in einer 2/4 GN Kunststoffschale erfordert eine Verlängerung der Zubereitungszeit um ca. 10 min.

Mikrobiologie

	m	M
Aerobe mesophile Keimzahl KbE /g	1.000.000	
Enterobacteriaceae KbE /g	1.000	10.000
E. coli KbE /g	10	100
Koagulase positive Staphylokokken Kbf	100	1.000
Präsumtive Bacillus cereus KbE /g	500	1.000
Listeria monocytogenes KbE /g	-	100
Salmonellen in 25 g	-	n.n. in 25 g

Nährwerte

Energie	668 KJ 159 kcal
Proteine	7 g
Fett	5,9 g
<i>davon gesättigt</i>	2,1 g
Kohlenhydrate	18,7 g
<i>davon Zucker</i>	5,3 g
Salz	0,7 g

(Die Angaben beziehen sich auf 100 g Produkt. Die Werte wurden rechnerisch ermittelt.)