



Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name: Risotto "al forno" Steinpilz 1/1 Gastronorm
Risotto "al forno" porcini mushroom 1/1 gastronorm
Artikelnummer / Article no: 254971
GTIN: 4020714116206
Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name: Risotto mit Steinpilz und Champignons, mit Käse abgestreut, tiefgekühlt
risotto with porcini and champignons, with cheese, deep frozen

Zutaten / Ingredients: Wasser, Reis roh 13,5%, Weißwein (enthält SULFITE), Steinpilze 5,2%, Champignons 5,2%, Zwiebeln, SAHNE (30% Milchfett), KÄSE 4,2%, Rapsöl, HARTKÄSE, BUTTER, Reismehl, Olivenöl extra vergine, Gemüsebrühenpulver [jodiertes Salz, Maltodextrin, Zucker, natürliche Aromen, Sonnenblumenöl, Karottenpulver 2%, Röstzwiebelpulver 0,9%, Lauchpulver 0,7%, Knoblauch, Gewürz, Zitronenpulver], Speisesalz, Stärke, Steinpilzpulver, Petersilie, Gewürze, Knoblauch.

Water, rice uncooked 14.2%, white wine (contains SULPHITE), porcini 5.2%, mushrooms 5.2%, onions, CREAM (30% milkfat), CHEESE 4.2%, rapeseed oil, HARD CHEESE, BUTTER, rice flour, extra virgin olive oil, vegetable broth powder [iodised salt, maltodextrin, sugar, natural flavors, sunflower oil, carrot powder 2%, roasted onion powder 0.9%, leek powder 0.7%, garlic, spice, lemon powder], salt, starch, mushroom powder, parsley, spices, garlic.

Allergene / Allergens:
(gemäß / according to VO (EU) 1169/2011)

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

Sensorik / Sensory criteria

Farbe / Colour: arttypisch, hellbraun - beige, gratiniert, mit sichtbaren Stückchen
typical of the species, light brown, gratinated, with visible pieces

Geruch / Smell: feinwürzig, aromatisch, Reis und Pilze
delicately spicy, aromatic, rice and mushrooms

Geschmack / Taste: würzig, cremig, nach Reis und Pilze
spicy, creamy, like rice and mushrooms

Konsistenz / Texture: portionierbar, cremig / portionable, creamy

Logistik / Logistics

Inhalt netto / net weight: 9 kg (2 x 1/1 GN)

Inhalt brutto / gross weight: 9,3 kg

Stückzahl pro Karton / quantity per box: 2 x 15 Stück à ca. 300 g

Portionsmaße / size of portion: ca. 96 mm x 96 mm

Kartons pro Lage / boxes per layer: 6

Lagen pro Palette / layer per pallet: 14

Kartons pro Palette / boxes per pallet: 84

Karton / box: weiß / white [500 mm x 295 mm x 85 mm]

Lagerung / Storage conditions: max. -18 °C

Transport / Transport conditions: max. -15 °C

MHD / Shelf life: 18 Monate ab Produktion / 18 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.
Produkt nur durchgegart verzehren.
Heat completely before consumption.

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	636
	kcal	152
Fett / Fat:	g	9,2
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	3,6
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	13
davon Zucker / of which sugar:	g	0,8
Eiweiß / Protein:	g	3,6
Salz / Salt:	g	1,2

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

Zubereitung / Preparation:

Das tiefgefrorene Produkt in ein 1/1 Gn Blech legen und die Tüte vollständig entfernen.
In 100% Heißluft im vorgeheizten Konvektomaten bei 150-160 °C für 35-40 Minuten backen; anschließend kurz ruhen lassen.

Put the deepfrozen product in a 1/1 GN dish and remove the bag completely.
Heat in the preheated convection oven (100% hot air) at 150-160 °C for 35-40 minutes; then let it rest shortly.

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.