



Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:

vegane Bio Lasagne Bolognese Art  
vegan organic Lasagne Bolognese Style

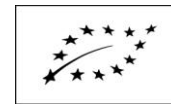


Artikelnummer / Article no:

B-256800

GTIN:

4020714134095



DE-ÖKO-006  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft  
EU-/Non-EU-agriculture

Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:

geschichtete Teigblätter mit pflanzlicher Tomaten-Dinkelsauce und Sojabechemel,  
tiefgekühlt

pasta with vegetable tomato-spelt.sauce and soy bechamel, deep frozen

Zutaten / Ingredients:

Wasser, HARTWEIZENGRIESS\*, Tomatenmarkkonzentrat\* 5%, Sonnenblumenöl\*,  
Karotten\*, Soja Drink\* 3% (Wasser, SOJABOHNEN\*), DINKELSCHROT\* 2,4%,  
WEIZENMEHL\*, Tomaten\* 2%, Zwiebeln\*, SELLERIE\*, Maisstärke\*, Speisesalz,  
Rohrzucker\*, Kräuter\*, getrocknete Tomaten\*, Knoblauch\*, Gewürze\*.

water, DURUM WHEAT SEMOLINA\*, tomato puree concentrate\* 5%, sun flower oil\*,  
carrots\*, soy drink\* 3% (water, SOY BEANS\*), SPELT\* 2,4%, WHEAT FLOUR\*,  
tomatoes\* 2%, onions\*, CELERY\*, corn starch\*, salt, cane sugar\*, herbs\*, dried  
tomatoes\*, garlic\*, spices\*.

\*aus kontrolliert biologischem Anbau / certified organic

Allergene / Allergens:

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

GLUTEN, SELLERIE, SOJA / GLUTEN, CELERY, SOY

---

Sensorik / Sensory criteria

---

Farbe / Colour:	klassische Bolognesefarbe hellbraun, mit leicht roter Tomatennote  classic bolognese colour, light brown and tomato-red
Geruch / Smell:	tomatig, nach Kräutern und Bechamel  tomatoes, herbs, bechamel
Geschmack / Taste:	frische, fruchtige Tomatennote, leicht geröstetes Getreide und cremige Bechamel  fresh, fruity tomato sauce, roasted cereal and creamy bechamel
Konsistenz / Texture:	standfest / easy dividable

---

Logistik / Logistics

---

Inhalt netto / net weight:	3 kg
Inhalt brutto / gross weight:	3,34 kg
Stückzahl pro Karton / quantity per box:	8 Schalen / trays à ca. 375 g
Portionsmaße / size of portion:	Schale / tray
Kartons pro Lage / boxes per layer:	16
Lagen pro Palette / layer per pallet:	10
Kartons pro Palette / boxes per pallet:	160
Karton / box:	braun / brown [285 mm x 190 mm x 145 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.

---

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	513
	kcal	121
Fett / Fat:	g	4,8
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	0,6
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	16,0
davon Zucker / of which sugar:	g	2,1
Eiweiß / Protein:	g	3,0
Salz / Salt:	g	0,80

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

---

Zubereitung / Preparation:

---

**Backofen:** vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 C, Umluft: 180 C). Deckel entfernen. Tiefgefrorene Schale auf mittleres Gitterrost stelle und 35-40 min backen.

**Mikrowelle:** Schale bei 600 Watt ca. 11-12 min oder 800 Watt ca. 8-9 min erhitzen  
Achtung: Schale ist nach der Zubereitung sehr heiß!

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-juridical regulations of the EU order for the identification, accreditation and retraceability of genetically modified food (according to EG-regulations 1829/2003 an 1830/2003).