RONNY TAUBE Fleischhandelsgesellschaft mbH

Artikelbezeichnung:

Rindfleisch in Streifen

	Art.-Nr.	*EAN-Code*
Gastro	1122000010	4046454001312
Premium	1121000010	4046454001305

Roh, ungewürzt, lose rollend.
Schnittgröße: 50x10x8mm

Gastro: Geschnittene Rinderzungenstücke.
Premium: Aus gereiftem mageren Jungbullenhals geschnitten. Handsortiert, zart & saftig.

DEKLARATION

Zutaten incl. Zusatzstoffe:
Gastro: Rinderzungenstücke
Premium: gereifte Jungbullenhälse

Produktionsland: Deutschland
EG-Nummer: DE BB 70001 EG
Ursprungsland Rohstoffe: Deutschland, EU – siehe Etikett

Allergene:

- [ ] Glutenhaltiges Getreide
- [ ] Mich & Laktose
- [ ] Fisch
- [ ] Sesam
- [ ] Krebstiere
- [ ] Soja
- [ ] Eier
- [ ] Schwefeldioxid u. Sulfite >10g/ Liter oder kg
- [ ] Schalenfrüchte
- [ ] Sellerie
- [ ] Senf

Physikalischer Zustand:

[X] tiefgefroren [X] roh [ ] gegart [ ] gebräunt

RONNY TAUBE Fleischhandelsgesellschaft mbH

NÄHRWERTANGABEN

pro 100g		Gastro	Premium
	Brennwert (kJ):	418 kj	446 kcal
	Brennwert (kcal):	99 kcal	105 kcal
	Eiweiß:	20,3g	16,8g
	Kohlenhydrate:	<1,0g	1,6g
	Fett:	1,5g	3,6g

Die Werte unterliegen bei Naturprodukten üblichen biologischen Schwankungen.

VERPACKUNG/ LAGERUNG

Kartoninhalt	2x5 kg
Kartons pro Lage	9
Lagen pro Palette	7
Kartons pro Palette	63

Lagerbedingung: Tiefgekühlt bei -18°C
MHD: Ab Herstellungstag 12 Monate
Restlaufzeit MHD bei Lieferung: 9 Monate

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

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

Die Ware wird bei -15°C lose rollend geschnitten. Durch das anschließende Vakuumieren ist sie leicht kontaktgefroren. Sticht man vor dem öffnen in die Packung ein und schlägt diese auf, bekommt man die Ware wieder lose rollend.

Zubereitung:
Das Fleisch im tiefgegefrorenen Zustand kurz anbraten und würzen, damit es eine gleichmäßige Farbe bekommt. Danach mit Tomatenmark und Wein ablöschen, auffüllen mit Fleischfond und ca. 45-60 Min. schmoren lassen. Zum Schluss kann das Produkt mit Sahne, Pilzen oder Gemüse nach Belieben verfeinert werden.

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.