

Produktspezifikation

Obatzter

Käsezubereitung aus Brie, Frischkäse und Butter, Doppelrahmstufe im Milchanteil



| RLZ | 7 Tage | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---------------|-------------------|---------|------|----------------------------|---------|------|-----------------------------|---------|------|----------------------------|---------|------|----------------------------|---------|
| Sensorik | Aussehen: orangefarbene cremige Masse mit Briestücken Geruch: würzig, nach Brie Geschmack: cremig, mild-würzig, nach Brie | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zutaten | FRISCHKÄSE, 40% BRIE, BUTTER, Paprikaextrakt, Salz, Schnittlauch, Gewürz, Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Gewürzextrakt Vegetarisch - per Rezeptur | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nährwerte pro 100 g | Brennwert: 1614 kJ / 391 kcal Fett: 38,5 g davon gesättigte Fettsäuren: 24,9 g Kohlenhydrate: 1,3 g davon Zucker: 1,2 g Eiweiß: 9,9 g Salz: 1,31 g | | | | | | | | | | | | | | | |
| Per Rezeptur enthaltene Allergene | Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | | | | | | | | | | | | | | | |
| kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe | mit Konservierungsstoff | | | | | | | | | | | | | | | |
| Verpackung | Dosen bzw, Eimer mit Deckel aus PP / 2627: Tray aus Karton mit 6 Bechern aus PP <table><tr><th>Artikelnummer</th><th>Höhe/Breite/Länge</th><th>Gebinde</th></tr><tr><td>2620</td><td>7,2 cm / 12,9 cm / 19,2 cm</td><td>1,00 kg</td></tr><tr><td>2625</td><td>18,1 cm / 22,7 cm / 22,7 cm</td><td>5,00 kg</td></tr><tr><td>2629</td><td>8,0 cm / 11,8 cm / 11,8 cm</td><td>0,50 kg</td></tr><tr><td>2627</td><td>5,4 cm / 23,4 cm / 35,1 cm</td><td>1,62 kg</td></tr></table> | Artikelnummer | Höhe/Breite/Länge | Gebinde | 2620 | 7,2 cm / 12,9 cm / 19,2 cm | 1,00 kg | 2625 | 18,1 cm / 22,7 cm / 22,7 cm | 5,00 kg | 2629 | 8,0 cm / 11,8 cm / 11,8 cm | 0,50 kg | 2627 | 5,4 cm / 23,4 cm / 35,1 cm | 1,62 kg |
| Artikelnummer | Höhe/Breite/Länge | Gebinde | | | | | | | | | | | | | | |
| 2620 | 7,2 cm / 12,9 cm / 19,2 cm | 1,00 kg | | | | | | | | | | | | | | |
| 2625 | 18,1 cm / 22,7 cm / 22,7 cm | 5,00 kg | | | | | | | | | | | | | | |
| 2629 | 8,0 cm / 11,8 cm / 11,8 cm | 0,50 kg | | | | | | | | | | | | | | |
| 2627 | 5,4 cm / 23,4 cm / 35,1 cm | 1,62 kg | | | | | | | | | | | | | | |
| Lagertemperatur | bei +2°C bis +7°C | | | | | | | | | | | | | | | |
| GVO | Dieses Produkt unterliegt keiner Kennzeichnungspflicht gemäß den Verordnungen EG Nr. 1829/2003 und EG Nr. 1830/2003 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lebensmittelrecht und Verpackung | Der Artikel entspricht in vollem Umfang den Anforderungen des europäischen und des deutschen Lebensmittelrechtes. Ebenso erfüllen die Verpackungsmaterialien die Anforderungen der Verordnung EG (Nr). 1935/2004 und der Verordnung EU (Nr). 10/2011, entsprechende Konformitätserklärungen liegen uns vor. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Stand | 10.11.2022 | | | | | | | | | | | | | | | |

| Art.Nr. | Gebinde | Einwaage | EAN-Code |
|---------|---------|----------|---------------|
| 2620 | 1,00 kg | | 4014812026208 |
| 2625 | 5,00 kg | | 4014812026253 |
| 2629 | 0,50 kg | | 4014812026291 |
| 2627 | 6x270g | | 4014812026277 |