

Poulet-Wienerli im Teig

Blätterteig mit Poulet-Wienerli und Béchamel-Senf-Sauce



| | |
|------------------------------|----------------------------|
| Art. Nr. | 10625 |
| Haltbarkeit bei -18°C (Tage) | 90 * |
| Gewicht (g) | 140 |
| Liefereinheit | CT à 35 STK |
| GTIN-13 | 7611075106257 |
| Gesamtgewicht (kg) | 5.145 |
| Lagerbedingungen | Tiefkühlen (-18 bis -22°C) |
| Produktionsland | CH |

Zubereitung

Auf Backblech absetzen und 15 Minuten auftauen lassen. Anschliessend im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Heissluftofen 180 °C) während 26 Minuten backen.

Sachbezeichnung

Blätterteig mit Pouletfleischerzeugnis geräuchert und Béchamel-Senf-Sauce, tiefgekühlt

Zutaten

Pouletfleischerzeugnis geräuchert (CH) 35% (Pouletfleisch (CH), Wasser, Poulethaut (CH), Pouletfett (CH), Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsmittel [E250]), Kartoffelstärke, Gewürze, Hefeextrakt, Stabilisatoren ([E450], [E262]), Glucose, Antioxidans [E300], Würze, Gewürzextrakt, Zwiebeln), WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Rapsöl gehärtet, SENF GROBKÖRNIG 3.5% (Wasser, SENFSAMEN, Tafelessig, Speisesalz jodiert, Weisswein, Zucker, Gewürze, Gewürzextrakt, Verdickungsmittel [E412], Säuerungsmittel ([E330], [E334]), Antioxidans [E224 ENTHÄLT SULFITE]), VOLLMILCH, VOLLEI, Olivenöl, Sonnenblumenöl, Speisesalz jodiert, Emulgator [E471], WEIZENSTÄRKE, Säuerungsmittel [E330], Rinderbouillon (Speisesalz, natürliches Aroma, Champignonsaftkonzentrat, Maltodextrin, Karottensaftkonzentrat, Rinderfett, Zwiebelpulver, Rindfleischextrakt, Zucker, Knoblauchpulver, Kartoffelstärke, Caramelzuckersirup, Zitronensaftpulver, Antioxidans [E392]), GERSTENMALZMEHL

Nährwerte pro 100 g

| | | | |
|---------------------------------|------|---------------------|-----|
| Kilojoule ca. (kJ) | 1277 | Kilokal. ca. (kcal) | 305 |
| Fett (g) | 22 | Kohlenhydrate (g) | 19 |
| davon gesättigte Fettsäuren (g) | 8 | davon Zucker (g) | 0.5 |

Romer's Hausbäckerei AG
Neubuchstrasse 1
8717 Benken SG

Telefon 055 293 36 36
info@romers.swiss
www.romers.swiss



Eiweiss (g)

8.7

Salz (g)

1.4
