

Focaccia

mit Trutenfleisch und Schmelzkäse



Art. Nr.	9503
Haltbarkeit bei -18°C (Tage)	90 *
Gewicht (g)	180
Liefereinheit	CT à 18 STK
GTIN-13	7611075095032
Gesamtgewicht (kg)	3.6
Lagerbedingungen	Tiefkühlen (-18 bis -22°C)
Produktionsland	CH

Zubereitung

Mikrowellengerät mit Crisp-Funktion: Produkt kommt direkt aus dem Tiefkühler ins Zubereitungsgerät. Mikrowellengerät (ca. 700 Watt) mit dazugehörigem Backblech und eingeschalteter Crisp-Funktion 3 Minuten vorheizen. Zubereitungsdauer (ca. 700 Watt): 1,5 Minuten mit Crisp-Funktion, anschliessend noch 1,5 Minuten ohne Crisp-Funktion (ohne Folie).

Snack-Toaster: Produkt vor dem Backen auftauen lassen. Aufgetaute Produkte sind 4 Tage im Kühlschrank bei max. +5°C haltbar. Damit auch der Kern richtig heiss wird, sollte das Produkt zuerst im Mikrowellengerät bei ca. 700 Watt 1 - 1,5 Minuten erhitzt werden. Zubereitungsdauer (ohne Folie): 4 Minuten.

Sachbezeichnung

Weizenbrot gefüllt mit Trutenfleischerzeugnis und Schmelzkäse, tiefgekühlt

Zutaten

WEIZENMEHL, Trutenbrustschinken HU 18% (Trutenfleisch, Wasser, Nitritpökelsalz (mit Konservierungsmittel [E250]), Säureregulator [E325, E500], Antioxidans [E301], Stabilisator [E331, E450, E451], Glucosesirup, Traubenzucker, Speisesalz jodiert, Geschmacksverstärker [E621], Würzmischung, Raucharoma), SCHMELZKÄSEZUBEREITUNG 3/4 FETT CH 18%, Wasser, FRISCHKÄSEZUBEREITUNG CH 6.3%, Rapsöl, Backhefe, Rapsöl gehärtet, SENF, Speisesalz jodiert, Sonnenblumenöl, Oregano, Basilikum, Olivenöl, Zucker, STREUWÜRZE (Geschmacksverstärker [E621], LACTOSE), WEIZENSTÄRKE, Kräuter und Knoblauch, Petersilie, Emulgator [E471], WEIZENQUELLMEHL, WEIZENGLUTEN, Geschmacksverstärker [E621], Knoblauch, Säuerungsmittel [E330], GERSTENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel [E300], Traubenzucker

Nährwerte pro 100 g

Romer's Hausbäckerei AG
Neubuchstrasse 1
8717 Benken SG

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



Kilojoule ca. (kJ)	1132	Kilokal. ca. (kcal)	270
Fett (g)	13	Kohlenhydrate (g)	25
davon gesättigte Fettsäuren (g)	5.4	davon Zucker (g)	1.6
Eiweiss (g)	13	Salz (g)	1.8