

allgemeine Produktinformationen

Lieferant: RARI Food International GmbH

Artikelnr.32364 Dry Aged T-Bone Steak, 1,1 kg Donald Russell, tiefgefroren

RARIVers.1.1, Druckdatum: 17.05.21

Artikel: **Dry Aged T-Bone Steak, 1,1 kg Donald Russell, tiefgefroren**

Nummer:	32364	GTIN:	4045395223647
Lat. Bezeichnung:			
Herkunftsland:		Ursprungsland:	
Einheit:	KG	MwSt %:	7
Laschori:	Nein	Bio:	Nein
Produktstandard	tiefgefroren		
Produktbeschreibung	Portionierte Steaks von Rinder T-Bone, einzeln vacuumiert, 1,1 kg		
Marke / Brand	Donald Russell		
Zutaten	Rindfleisch 100		
Zutaten	NEIN		
Verwendungszweck:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren		
Herkunft	UK		
geboren in	UK		
gemästet in	UK		
geschlachtet in	UK		
zerlegt in	UK		
Lagertemperatur	-18° Celsius / vorrangig sind die Temperaturangaben auf dem Etikett zu beachten		
MHD Auszeichnung ab Produktion	730 Tage ab Produktion		
Verkaufsfördernder Information	Traditionell trocken gefreites Fleisch aus der schottischen Manufaktur Donald Russell. Handverlesen und portioniert.		
Durchschnittliche Nährwertangaben je 100g	Lebensmitteln entsprechend der Vo (EU) 1169/2011 Anhang V sind asgenommen (Monoprodukte die aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen)		
Brennwert in Kcal:	189kcal		
Brennwert in kJ:	791kJ		
Fett:	8,7g		
davon gesättigte Fettsäuren:	3,7g		
Kohlenhydrate:	0g		
davon Zucker:	0g		

allgemeine Produktinformationen

Lieferant: RARI Food International GmbH

Artikelnr.32364 Dry Aged T-Bone Steak, 1,1 kg Donald Russell, tiefgefroren

RARIVers.1.1, Druckdatum: 17.05.21

Eiweiß: 26g
Salz: 0,17g

1,1 kg	Stückgewicht netto
1,1 kg	Verpackungseinheit:
Vacuumbbeutel	Art der Unterverpackung
9	Einheiten per Umkarton
j 9 x 1,1kg = 9,9kg	Kartongew. egalisiert (j/n)
590x185x390mm	Kartonmaße in mm (l x b x h)
1,653kg	Kartontara in g

Die Informationen stammen von unseren Lieferanten bzw. den Herstellern der Artikel. Bei Abweichungen, z.B. wegen Rezepturänderungen oder Wechsel des Lieferanten, gilt das Etikett auf der Ware.

Beachten Sie die Kennzeichnung entsprechend den Vorgaben der VO (EG) 1760/2000 und VO (EU) 1337/2013 auf den Etiketten.

Für den Artikel sind die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte gemäß den Empfehlungen der geltenden Produktgruppe für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) zu beachten.

Der Artikel ist frei von kennzeichnungspflichtigen GVO's entsprechend der VO (EU) 1829/2003 und VO (EU) 1830/2003