

# Produktinformation



Artikel: **Lamm-Rolle "à la Toscana"**

Artikel-Nummer: 757 GTIN: 000004000803007578

Anzahl Stück/Karton-  
Gewicht/Stück: 7 Stück à ca. 1,3 kg im Karton

Gewicht/Karton: ca. 9,100 kg

Palettenbelegung: 9 Karton pro Lage, 63 Karton pro Palette

Kartonabmessung (cm): 35,00 x 25,00 x 16,00

Zutaten: Lammfleisch 65%, Feinbrät (Lammfleisch 55%, Wirsing 18%, Wasser, Semmeln [WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Kochsalz, Rapsöl, Backmittel (mit LUPINEN)], VOLLEI, Zwiebeln, Kochsalz, Kräuter, Sonnenblumenöl, Maltodextrin, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte (mit SELLERIE), nat. Aromen, Aromen, Säuerungsmittel E330), Wirsing, Kochsalz.  
Mögliche Spuren von: Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sesam, Senf, Sulfite

Angaben zu GVO: Das Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen Bestandteile gemäß EG-VO 1829/2003 und unterliegt nicht der EG-VO 1830/2003.

Nährwertangaben je 100g:

Energie	476 kJ
Energie	113 kcal
Fett	4,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	1,4 g
davon Zucker	0,4 g
Eiweiß	17,8 g
Salz	0,5 g

MHD: 720 Tage ab Produktion

Restlaufzeit: 180 Tage

Lagertemperatur: -18 °C

Zubereitung: Nach dem Auftauen Folie entfernen, Fleisch mit Salz, Pfeffer, evtl. Rosmarin und einer Prise Knoblauch würzen. Ca. 15 Min. dampfgaren. Danach bei 170°C ca. 50 Min. kombidämpfen bis zu einer Kerntemperatur von 65°C. Die Lamm-Rolle nach dem Bratvorgang ca. 20 Min. ruhen lassen und dann portionieren.

Allergieinformationen: Die Kennzeichnung der kennzeichnungspflichtigen Allergene (nach VO 1169/2011/EG) in unseren Produkten bezieht sich auf deren rezeptorischen Zusatz. Kreuzkontakte (=mögliche Spuren), auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potential, die nicht im Anhang der Verordnung 1169/2011/EG aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

Allgemeine Hinweise: Das Produkt incl. der Verpackung entspricht dem EU-Recht und dem deutschen Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie seinen Folgeverordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Wir haben ein HACCP Konzept gemäß der VO(EG) Nr. 852/2004 eingeführt und sind ein nach dem FSSC 22000 Standard zertifiziertes Unternehmen. Für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung haftet der Anwender.