Produktdaten

Artikelbezeichnung	: rote Paprikaschote gefüllt mit einer pikant gewürzten Füllung aus z. T. fein zerkleinertem Schweine- und Rindfleisch, roh, tiefgefroren (200/100g) 40 x 200 g
Verkehrsbezeichnung	: Paprikaschote rot "Klassik" , Rote Paprika mit einer Füllung aus z.T. fein zerkleinertem Schweine- und Rindfleisch, roh, tiefgefroren.
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	: Deutschland
Hersteller	: European Convenience Food GmbH
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: KARL KEMPER
GTIN	: 4029592190704
LAN	: 1907000
Höhe	: 220 mm
Breite	: 260 mm
Tiefe	: 400 mm
Nettogewicht	: 8000 g
Bruttogewicht	: 8320 g
Füllmenge	: 8000 g
Bio	: Nein
ohne dekl. Zusatzstoffe	: Ja
Datenverantwortlicher	: European Convenience Food GmbH

Zutaten

Zutaten: Paprika 50 %, Schweinefleisch 40 % z.T. fein zerkleinert, Rindfleisch 4 % z.T fein zerkleinert, Zwiebeln, Wasser, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Würzmischung (Gewürze, Knoblauch, Speisesalz, Maltodextrin, Zucker, Gewürzextrakte), HÜHNEREI-VOLLEIPULVER. Kann Spuren von GLUTEN, SOJA, MILCH, SENF, SCHALENFRÜCHTEN, SESAM und SELLERIE enthalten.

Allergene

Eier und Eierzeugnisse : enthält

Nährwerte

Bezug	: 100 g
Energie [kJ]	: ca. 690 kJ
Energie [kcal]	: ca. 166 kcal
Fett	: 13 g
davon gesättigte Fettsäuren	: 5,6 g
Kohlenhydrate	: 3 g
davon Zucker	: 3 g
Eiweiß	: 9 g
Salz	: 0,66 g
Liste	: Natrium: 0,26 g

Handhabung

Kühlpflichtig	: Ja
max. Lagertemperatur	: -18 ° C
min. Restlaufzeit ab Wareneing.	: 120

Zubereitung

Zubereitung : Kombidämpfer: Bei 160 °C Stufe "Kombidampf" im Sud und mit der Öffnung nach unten ca. 35 - 40 Minuten garen.
Pfanne: Paprikaschote anbraten, dann bei mittlerer Hitze ca. 40 - 45 Minuten im Sud garen.

sonstige Pflichtangaben

tiefgefroren : Ja

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, TIFA eG/ TIFA PRO FRISCH GmbH tragen keine Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der Daten. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 03.01.2025.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.