



## FIX Spaghetti Bolognese

### Produktbeschreibung

Ein beliebter, weltbekannter Klassiker. Pikante Würzmischung für Spaghetti Bolognese mit typisch italienischen Kräutern und Gewürzen.

### Zutaten

Maltodextrin, 18 % Tomaten, Weizenmehl, modifizierte Stärke, Palmfett (z. T. gehärtet), Jodsalz, Zucker, Gewürze (Paprika, Knoblauch), Zwiebeln, Aroma, Kräuter, Hefeextrakt, Säuerungsmittel Citronensäure

### Zubereitung

Beutelinhalt in 1/4 l lauwarmes Wasser einrühren und kurz aufkochen. 200 g Hackfleisch zufügen und bei schwacher Hitze im geschlossenen Topf ca. 5 Minuten schmoren. Fleischer Spaghetti nach Anleitung zubereiten. Die Soße Bolognese über die Spaghetti geben und mit geriebenem Hartkäse bestreuen.

Geräteverwendung:

### Dosierung

1 Beutel für 200 g Hackfleisch + 250 ml Wasser

Ergiebigkeit: 1 Beutel für 2-3 Portionen



### Nährwerte

100 g Rohprodukt enthalten durchschnittlich:

kJ	kcal	Eiweiß [g]	Kohlenhydrate [g]	Fett [g]	BE
1592	378	5,9	60,0	12,0	5,0

100 g Zubereitung enthalten durchschnittlich:

kJ	kcal	Eiweiß [g]	Kohlenhydrate [g]	Fett [g]	BE
					5,0

1 Portion (430 g) enthält durchschnittlich:

kJ	kcal	Eiweiß [g]	Kohlenhydrate [g]	Fett [g]	BE
1917	455	28,0	54,0	14,0	4,5

### Technische Daten

**Inhalt (netto):** 3,0000 kg

**MHD:** 20 Monate

**Artikelnr.:** 1-39-600978

**Inhalt (brutto):** 3,9600 kg

**RLZ:** 5 Monate

**EAN-Nr.:** 4003186609978

**Gebinde/Pack.:** 4 x 0,75 kg (60 St. à 50 g)

**EAN-VE:** 4003186647126

**Verpackungsmat.:**

**Lagerung:** kühl und trocken

**Bezugsquelle:** FGH

**Palettierung:** 7 / Lage 35 / Palette

**Stat. Warennr.:** 21039090

**VE Länge:**      **VE Breite:**      **VE Höhe: (in cm)**

**BE Länge:** 36,9      **BE Breite:** 27,9      **BE Höhe:** 23,6 (in cm)

### Produktvorteile

Produktmerkmale: ohne lactosehaltige Zutaten (laut Rezeptur), vegetarisch, vegan

### Serviervorschlag

Verfeinern Sie mit Paprika-, Peperoni- oder Zucchiniwürfeln, mit Olivenscheiben oder frischem Oregano und Basilikum.

### Zusatzstoffe

Die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (gemäß § 9 ZZuV) ist nicht erforderlich.

### Allergene

Die Information zu allergenen Inhaltsstoffen bezieht sich auf die Produktrezeptur. Die eventuelle Zugabe von Zutaten entsprechend der Zubereitungsanleitung wird nicht berücksichtigt. Spuren allergener Stoffe, die unbeabsichtigt während der Produktion in das Produkt gelangen können, sind nicht auszuschließen.

Folgende Stoffe sind enthalten: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Diese Stoffe sind NICHT enthalten: Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse, Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse, Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse, Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Milchzucker), Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse, Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 ppm, bezogen auf das verzehrfertige Erzeugnis), Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse, Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse (Schnecken, Muscheln, Kopffüßer)

### Gentechnik

Das Produkt ist gemäß den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel\* nicht kennzeichnungspflichtig. (\* VO (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003).

### Qualität

Das Produkt wird unter Beachtung der geltenden lebensmittelrechtlichen Vorgaben hergestellt. Dies beinhaltet vor allem die Einhaltung der Lebensmittelhygiene-Vorschriften und die Umsetzung der HACCP-Grundsätze sowie die Einhaltung und Umsetzung der Kennzeichnungsverpflichtungen. Die Qualitätssicherungssysteme unserer Lieferanten beinhalten Maßnahmen zur Qualitätsplanung, zur Qualitätslenkung sowie zu Qualitätsprüfungen.

Datum: 18.11.2011