



## FIX Chili con Carne

### Produktbeschreibung

Ein traditionelles mexikanisches Hackfleischgericht, feurig und beliebt. Mit kräftiger Gewürznote von Paprika, Knoblauch, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer und Ingwer.

### Zutaten

Milchzucker, Weizenmehl, Tomaten, Jodsalz, modifizierte Stärke, Zucker, Gewürze (Paprika, Cayennepfeffer, Knoblauch, Ingwer), Palmfett, Aroma, Kräuter, Hefeextrakt, Säuerungsmittel Citronensäure

### Zubereitung

200 g Hackfleisch in etwas Öl anbraten, mit gut 1/4 l (300 ml) Wasser ablöschen und den Beutelinhalt einrühren. Bohnen abtropfen lassen, dazugeben und das Ganze aufkochen. Anschließend 10 Minuten im geschlossenen Topf kochen lassen. Ab und zu umrühren.

Geräteverwendung:



### Dosierung

1 Beutel auf 200 g Hackfleisch + 425 ml rote Bohnen

Ergiebigkeit: 1 Beutel für 2-3 Portionen

### Nährwerte

#### 100 g Rohprodukt enthalten durchschnittlich:

| kJ   | kcal | Eiweiß [g] | Kohlenhydrate [g] | Fett [g] | BE  |
|------|------|------------|-------------------|----------|-----|
| 1487 | 352  | 5,8        | 66,0              | 6,5      | 5,5 |

#### 100 g Zubereitung enthalten durchschnittlich:

| kJ | kcal | Eiweiß [g] | Kohlenhydrate [g] | Fett [g] | BE  |
|----|------|------------|-------------------|----------|-----|
|    |      |            |                   |          | 5,5 |

#### 1 (290 g) enthält durchschnittlich:

| kJ   | kcal | Eiweiß [g] | Kohlenhydrate [g] | Fett [g] | BE  |
|------|------|------------|-------------------|----------|-----|
| 1315 | 313  | 23,0       | 28,0              | 12,0     | 2,3 |

### Technische Daten

Inhalt (netto): 2,4000 kg

Inhalt (brutto): 3,3600 kg

Gebinde/Pack.: 4 x 0,6 kg (60 St. à 40 g)

Verpackungsmat.:

Lagerung: kühl und trocken lagern

Palettierung: 7 / Lage 35 / Palette

VE Länge: VE Breite: VE Höhe: (in cm)

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

MHD: 20 Monate

RLZ: 5 Monate

Artikelnr.: 1-39-600985

EAN-Nr.: 4003186600985

EAN-VE: 4003186667308

Bezugsquelle: FGH

Stat. Warennr.: 21039090

### Produktvorteile

Produktmerkmale: vegetarisch, lacto-vegetabil

### Serviovorschlag

Verfeinern Sie mit Tomatenwürfeln, Mais oder Paprikastreifen und servieren Sie als Beilage Reis oder Kartoffeln.

### 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, Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Milchzucker)

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, 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: 17.11.2011