

Hersteller /
Vertriebsges. Bergland Food GmbH

Marke Bergland
Artikelnr: 2311030030

Bergland



Kohlroulade 110/300g Fleischfüllung

Unser Klassiker der traditionellen deutschen Küche:
Zerkleinertes Schweinefleisch, handgewickelt in ausgesuchte Weißkohlblätter. Fein abgestimmt mit Gewürzen. Zubereitungsfertig

- ohne Holzspieß
- ohne Zusatzstoffe
- ohne Geschmacksverstärker
- ohne Konservierungsstoffe
- ohne Hefeextrakt

Seit 2009 jährlich mit DLG Gold ausgezeichnet!



Zutaten

63% Weißkohl, 30% Schweinefleisch, Zwiebeln, Paniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz), Wasser, jod. Speisesalz, Gewürze

Kenntlichmachung bei loser Abgabe kenntlichmachungsfrei

Kostformen laktosefrei

Nährwerte pro 100 g Produktmasse *) - Herstellerangabe

Energie	171 kcal
Energie	707 kJ
Fett	14,2 g
- davon gesättigte Fettsäuren	5,74 g
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.
Kohlenhydrate	4,2 g
- davon Zucker	2,54 g
- davon mehrwertige Alkohole	k.A.
- davon Stärke	k.A.
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	6,62 g
Salz	k.A.
Natrium	0,336 g

*) Hinweis: Durchschnittlich pro 100 g Produktmasse. Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Allergene Zutaten (lt.Rezeptur*) gemäß Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)	
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	ja; Weizenmehl
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl.Lactose	nein
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben	nein
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein

Allergene Zutaten (lt.Rezeptur*) gemäß ALBA Liste, Fassung: 2011	
Weizen	ja
Roggen	nein
Gerste	nein
Hafer	nein
Dinkel	nein
Kamut	nein
Gluten	ja
Krebstiere	nein
Ei	nein
Fisch	nein
Erdnüsse	nein
Soja	nein
Milch	nein
Mandeln	nein
Haselnüsse	nein
Walnüsse	nein
Kaschunüsse	nein
Pekannüsse	nein
Paranüsse	nein
Pistazien	nein
Makademianüsse / Queenslandnüsse	nein
Nüsse (Schalenfrüchte)	nein
Sellerie	nein
Senf	nein
Sesamsamen	nein
Schwefeldioxid und Sulphite (E220 - E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂	nein
Lupine	nein
Weichtiere	nein
Laktose	nein
Kakao	nein
Glutamat (E620 - E625)	nein
Hühnerfleisch	nein
Koriander	nein
Mais	nein
Hülsenfrüchte	nein
Rindfleisch	nein
Schweinefleisch	ja
Karotte	nein
Erdnussöl**	nein
Nussöl**	nein
Sesamöl**	nein
Sojalecithin**	nein

*) rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. **) optionale bzw. veraltete Zutaten

Informationen	
Lagerhinweise	
Tiefgekühlt bei -18°C	
Zubereitung	
<p>Kombidämpfer: Kohlrouladen tiefgefroren mit der überlappenden Stelle nach unten in GN-Bleche legen, bei 240°C bis zum gewünschten Bräunungsgrad erhitzen, mit Brühe auffüllen und bei 160°C ca. 1 Std. garen.</p> <p>Pfanne: Fett / Öl erhitzen, Kohlroulade von beiden Seiten anbraten, etwas Wasser angießen und im eigenen Sud ca. 40 - 50 Minuten garen.</p>	
Allgemeine Erklärung	
<p>Die Verarbeitung des Produktes erfolgt nach HACCP-Grundsätzen, so dass nach menschlichem Ermessen alle Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung getroffen wurden.</p> <p>Die Angaben dieser Spezifikation beziehen sich auf das Produkt im Originalgebinde. Die Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen HACCP-Grundsätzen, unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen. Für aus unserem Produkt hergestellte Produkte kann keine Haftung übernommen werden.</p> <p>Die vorstehenden Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Schwankungen können in grundsätzlich allen dargestellten Werten aufgrund der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht ausgeschlossen werden. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung, die außerhalb unseres Einflussbereichs liegt, Qualitätsveränderungen ergeben, für die keine Haftung übernommen werden kann. Die Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.</p>	
Hinweis zur Allergenkennzeichnung	
<p>Die in unseren Produkten enthaltenen Allergene sind in der Zutatenliste genannt. Unter Berücksichtigung möglicher Kreuzkontaminationen in unserer Produktion können wir Spuren weiterer, folgender Allergene aber nicht ausschließen: glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Sellerie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Senf sowie daraus hergestellte Erzeugnisse. Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.</p>	
GVO-Erklärung	
<p>Das Produkt muss nach unserem derzeitigen Kenntnisstand nicht im Sinne der EU Richtlinie (EC) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 und des Gentechnikgesetzes (GenTG) gekennzeichnet werden.</p>	
Allgemeine Angaben	
PRINS Produktgruppe	Fertiggerichte, Teilfertiggerichte TK
PRINS Produktuntergruppe	Fleisch, Geflügel, Wild
Hersteller Produktgruppe	Rouladen & Paprikaschoten
Hersteller Produktuntergruppe	roh
Produktkategorie	
Lagerkategorie	Tiefkühlprodukt
Bezugsquelle	- Fachgroßhandel (FGH)
Restlaufzeit	4 Monate
Mindesthaltbarkeit	6 Monate
Einzelpackung(EP)/Verbrauchseinheit	
EP/ Verbrauchseinheit Typ	
EP GTIN Nr.	4046454030114
EP Anzahl Stück in VKE	30 Stück in VKE
EP Brutto Gewicht / Inhalt	
EP Netto Gewicht / Inhalt	ca. 9 kg
EP Abtropfgewicht/Füllmenge	
EP Gewicht Verpackung in g	
EP Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)	

Verkaufseinheit(VKE)	
VKE Typ	
VKE Info	30 Stk./ Karton
VKE GTIN	4046454030114
VKE Brutto Gewicht / Inhalt	
VKE Netto Gewicht / Inhalt	ca. 9 kg
VKE Abtropfgewicht/Füllmenge	
VKE Gewicht Verpackung in g	
VKE Abmessung Verpackung in mm (L x B x H)	
VKE Grammfaktor Netto (Umrechnungsfaktor Grundeinheit in Gramm)	1.000
Paletteninfo	
Typ	EURO Holz
Handling	Mehrweg
Anzahl VKE pro Palette	63
Anzahl VKE pro Lage	9
Anzahl Lagen pro Palette	7
Abmessungen in mm (L x B x H)	
Gesamtgewicht in kg	
Herstellerinfo	
Anschrift	Bergland Food GmbH Schlachthausstraße 1 16928 Pritzwalk
eMail	info@bergland-food.de
Telefon	03395/7622-0
Fax	03395/7622-30
Internet	http://www.bergland-food.de
Shop- / Bestellsystem	

Stand lt. Herstellerangabe: **20.11.2014**
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Letzte Aktualisierung des Datensatzes: **08.12.2014**

