

Real Turmat / Topf / 5216 Chili con Carne

# 5216 Chili con Carne



## Gewicht

Netto: 133 g  
Brutto: 150 g  
Zubereitet: 480 g

## Haltbarkeit

Das Produkt hat ein Mindesthaltbarkeitsdatum von 5 Jahren ab Herstellungsdatum bei Zimmertemperatur lagern. Ein geöffneter Beutel ist wie Frischware zu behandeln. Die Mahlzeit sollte innerhalb von 2 Stunden nach dem hinzugeben von Wasser verzehrt werden.

*Heißes Pfannengericht mit norwegischem Rindfleisch, Reis und Bohnen.*

## Zutaten

Bohnen (41%), Hackbraten (Rindfleisch (46%), Kartoffelstärke, Stabilisator (E450, E451), Dextrose, Salz, Gewürze, Zwiebeln, Antioxidantien (E301, Rosmaringeschmack)) (19%), Zwiebeln, Tomatenpaste, Tomaten (6,2%), Paprika (5,7%), Rapsöl, Maisstärke, Fleischbouillon (Hefeextrakt, Maltodextrin, Salz, Rapsöl, Fleischextrakt, brauner Zucker, Zwiebeln), Gewürze, **Sojasauce (Soja, Salz, Essig)**, Knoblauch, Chili (0,04%), Antioxidans (Ascorbinsäure).

**Allergene: Soja.**

**Glutenfrei, Laktosefrei, Ohne Milch**

## Zubereitung

- Obere Kante des Beutels an der Reißmarkierung abtrennen.
- Warmes Wasser bis zur Füllmarkierung hinzufügen (3,5 dl).
- Umrühren, Beutel mit dem Verschluss schließen und 8 Minuten ziehen lassen.

GTIN F-pak: 7036480052164

Artikelnummer 5216  
10 Stck:

GTIN D-pak 10 07036489052165  
Stck:

Artikelnummer 5266  
40 Stck:

GTIN D-pak 40 07036480052669  
Stck:

TARIC code: 1904901000

HS code: 190490

Herkunft: Norway / Norge

## Nährstoffe

	Pro 100 g	Pro portion	Pro 100 g Fertigprodukt	Energie %
<b>Energie (kJ)</b>	1794	2386	497	
<b>Energie (kcal)</b>	428	570	119	
<b>Fett (g)</b>	20	26	5,4	43
↳ <b>Davon gesättigte Fettsäuren (g)</b>	3,7	4,9	1,0	
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	39	52	10,9	39
↳ <b>Davon Zucker (g)</b>	7,0	9,3	1,9	
<b>Ballaststoffe (g)</b>	12	16	3,3	
<b>Protein (g)</b>	18	24	5,0	18
<b>Salz (g)</b>	3,5	4,7	1,0	
<b>Wasser</b>	Max 5 %			

## Mikrobiologische Anforderungen

Mikroorganismen	Ziel (cfu / g)	Max (cfu / g)	Ref. verfahren
<b>Gesamt</b>	<10 000	100 000	NMKL 86
<b>Coliforme</b>	0	<10	NMKL 44
<b>E. coli</b>	0	<10	NMKL 125
<b>Bacillus cereus</b>	0	<10	NMKL 67
<b>Salmonella</b>	0	0 / 25 g	NMKL 71/PCR
<b>Schimmel und hefe</b>	<100	5000	NMKL 98

# Meursing Tabelle

	<b>Stärke</b>	<b>Zucker</b>	<b>Milchprotein</b>	<b>Milchfett</b>
<b>Grams</b>	32,0	0,0	0,0	0,0
<b>Prozent</b>	24,1	0,0	0,0	0,0

---

DRYTECH AS - ØRNEVEGEN 110 – 9015 TROMSØ, NORWAY - TELEPHONE: +47 77 60 03 00 - E-MAIL: POST@DRYTECH.NO -  
REALOUTDOORFOOD.COM

Vi bruker informasjonskapsler (cookies). Ved å fortsette å bruke nettstedet godtar du bruken av disse. Personvern.

Admin