

KURZINFO

Kohlroulade Fleischfüllung

Traditionelle deutsche Küche! Lockeres Schweinehackfleisch mit Zwiebeln und Semmelbröseln handgewickelt in ausgesuchte Weißkohlblätter. Fein abgestimmt mit Gewürzen. Roh, Zubereitungsfertig. Ohne Holzspieß!

Gewicht	Art.-Nr.	EAN-Code
40/100g	2304010080	4046454030015
60/150g	2306015060	4046454030022
80/200g	2308020050	4046454030039
100/230g	2310023040	4046454030084
120/250g	2312025040	4046454030107
110/300g	2311030030	4046454030114
150/350g	2315035030	4046454030138
200/500g	2320050020	4046454030145

- ✓ Ohne Zusatzstoffe
- ✓ Ohne Holzspieß
- ✓ Ohne Geschmacksverstärker
- ✓ Ohne Farb- u. Konservierungsstoffe
- ✓ Ohne Hefeextrakt



NÄHRWERTANGABEN

pro 100g			
Brennwert (kJ):	661 kJ/ 159 kcal	Kohlenhydrate:	4,80g
Eiweiß:	7,00g	davon Zucker:	3,00g
Salz:	0,97g	Fett:	12,10g
		davon gesättigte Fettsäuren:	4,60g

Die Werte unterliegen bei Naturprodukten üblichen biologischen Schwankungen.

Produktspezifikation

Kohlroulade Fleischfüllung
Februar 2025; Version 7.3

Bergland

DEKLARATION

Zutaten incl. Zusatzstoffe:
Weißkohl, Schweinefleisch (z.T. fein zerkleinert), Zwiebeln, Paniermehl
(**Weizenmehl**, Hefe), Wasser, Speisesalz, Gewürze

Gewicht	Kohlanteil	Fleischanteil	Gewicht	Kohlanteil	Fleischanteil
40/100g	60 %	32 %	110/300g	63 %	29 %
60/150g	60 %	32 %	150/350g	57 %	34 %
80/200g	60 %	32 %	200/500g	60 %	32 %
100/230g	57 %	35 %			
120/250g	52 %	38 %			

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarte/ bei loser Abgabe:

 Deklarationsfrei
§ 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV)

EG-Nummer: DE BB 70001 EG
Ursprungsland Rohstoffe: Deutschland, zus. EG Länder
(Zwiebeln/ Gewürze weltweit)

Allergene sowie daraus hergestellte Erzeugnisse lt. Rezeptur:

☒ Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	☐ Krebstiere	☐ Schalenfrüchte
☐ Milch & Laktose	☐ Soja	☐ Sellerie
☐ Fisch	☐ Eier	☐ Senf
☐ Sesam	☐ Schwefeldioxid u. Sulfite >10g/ Liter oder kg	
☐ Erdnüsse	☐ Lupine	☐ Weichtiere

Physikalischer Zustand:

☒ tiefgefroren ☒ roh ☐ gegart ☐ gebräunt

VERPACKUNG/ LAGERUNG

Artikel	100g	150g	200g	230g 250g	300g 350g	500g
Kartoninhalt Stk.	80 Stk.	60 Stk.	50 Stk.	40 Stk.	30 Stk.	20 Stk.
Kartons pro Lage	9	9	9	9	9	9
Lagen pro Palette	7	7	7	7	7	7
Kartons pro Palette	63	63	63	63	63	63

Lagerbedingung: Tiefgekühlt bei -18°C
MHD: Ab Herstellungstag 9 Monate
Restlaufzeit MHD bei Lieferung: 6 Monate

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Allgemeine Hinweise:
Tiefgefroren zubereiten! Produkt nur durchgegart verzehren! Gewichtsverlust durch Tiefgefrieren, Zubereiten und Erhitzen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

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.

Pfanne:
Fett / Öl erhitzen, Kohlroulade von beiden Seiten anbraten, etwas Wasser angießen und im eigenen Sud ca. 40 - 50 Minuten garen.

ALLGEMEINE ERKLÄRUNGEN

Allgemeiner Hinweis zu Genetisch veränderten Organismen

Das Produkt muss nach unserem derzeitigen Kenntnisstand nicht im Sinne der EU Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 und des Gentechnikgesetzes (GenTG) gekennzeichnet werden.

Hinweis zur Allergenkennzeichnung

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, **Senf** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **Sellerie** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **Soja** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **Eier** sowie daraus hergestellte Erzeugnisse und **Laktose** 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.

Allgemeine Erklärung

Die Verarbeitung des Produktes erfolgt nach HACCP-Grundsätzen, so dass nach menschlichem Ermessen alle Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung getroffen wurden. 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. 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.

Hergestellt von: Bergland Food GmbH - Schlachthausstraße 1 - 16928 Pritzwalk