



Scheda tecnica prodotto

Kaiserschmarrn, la frittata dolce dell'imperatore, preparata con la chiara d'uovo montata a neve, arricchita con uva sultanina, surgelata, già cotta

Articolo N°: 15600

	unità	cartone	bancale
Codice EAN	8000460015523	80 00460 01553 0	
Misure		(400x268x266)mm	altezza: 178 cm
Peso: netto kg	2000 g	6 kg	324 kg
lordo kg	ca. 2048 g	ca. 6,6 kg	ca. 379 kg

Imballaggio: kg / sacchetto 2
pezzi / astuccio /
sacchetti / cartone 3
cartoni / bancale 54 , 6 strati / bancale, 9 cartoni / strato

Descrizione del prodotto: Kaiserschmarrn, la frittata dolce dell'imperatore, preparata con la chiara d'uovo montata a neve e arricchita con uva sultanina, già cotta, surgelata.

Ingredienti: albume d'uovo 22%, acqua, farina di frumento (**grano**), zucchero, tuorlo d'uovo 9%, olio di girasole, uva sultanina 3%, **latte** scremato in polvere, sale, vaniglia. Può contenere tracce di **soia**.

Allergeni: uova, grano (glutine), latte (incluso lattosio). Può contenere tracce di soia.

Preparazione: Togliere il "Kaiserschmarrn" ancora surgelato dall'imballo e preparare come segue:
Nel forno combinato professionale: a 140°C con 80% d'umidità per 5-7 minuti.
Nel forno a microonde: riscaldare una porzione (ca. 270 g) in un contenitore chiuso a 900W per ca. 4 minuti o a 1800W per ca. 2 minuti. Lasciare diffondere il calore per alcuni minuti.

Attenzione: i tempi possono variare con il tipo di forno e la quantità di prodotto.
Consiglio: per migliorare ulteriormente il sapore e l'aspetto, rosolare a calore moderato la frittata dolce già scongelata in una padella o brasiera con burro fuso.
Suggerimento di presentazione: caramellare la frittata dolce con burro e zucchero, cospargere di zucchero a velo e servire con marmellata di mirtili rossi, purea di mele o composta di frutta.

Valori microbiologici in ufc/g:	Valori limite
Carica batterica totale/Gesamtkeimzahl/total viable count	10.000
Coliformi/Coliforme/coliforms/coliformes	100
Escherichia coli	10
Staphylococcus aureus	100
Lieviti/Hefen/yeasts/levures	1.000
Muffe/Schimmel/moulds/moisissures	1.000
Salmonella	neg/25g
Listeria monocytogenes	neg/1g

Valori nutrizionali medi per 100g:

energia:	1041kJ / 248 kcal
grassi:	9,3 g
-di cui acidi grassi saturi:	1,2 g
carboidrati:	33 g
-di cui zuccheri:	17 g
proteine:	8,0 g
sale:	0,45 g

Da consumarsi preferibilmente entro: Se non indicato diversamente 12 mesi seguendo le indicazioni di trasporto e stoccaggio.

	redatto	controllato e approvato
	Assicurazione Qualità OK	Direzione OK
Nome	Davide Borgogno	Karl Huber
Data	05.10.2020	05.10.2020



Scheda tecnica prodotto

Validità residua alla consegna:

8 mesi

Stoccaggio:

Temperatura: -18°C o inferiore

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e va consumato entro 24 ore.

Trasporto:

Temperatura: - 18°C o inferiore

	<i>redatto</i>	<i>controllato e approvato</i>
	Assicurazione Qualità OK	Direzione OK
<i>Nome</i>	Davide Borgogno	Karl Huber
<i>Data</i>	05.10.2020	05.10.2020

Versione: 6

valido da: 05.10.2020