

Ahrntaler Erdäpfelblattlan handgemacht - tiefgefroren



Gewicht 30 gr.



Gewicht 1500 gr.



Gewicht 1500 gr.



Serviervorschlag:

- Erdäpfelblattlan mit Sauerkraut
- Erdäpfelblattlan mit Preiselbeeren
- Erdäpfelblattlan als Beilage zu einer geschmackvollen Gerstesuppe

Artikelkodex: 1T

Produktbezeichnung:

Erdäpfelblattlan mit Schnittlauch handgemacht - tiefgefroren

Zutaten:

Kartoffelpüree 54% (Wasser, natürliche Kartoffelflocken 18%), **Vollmilch** 3,5% Fett, **Weizenmehl, Vollei**, Zwiebeln, Schnittlauch, Speisesalz jodiert.

Art und Weise der Aufbewahrung:

Im Gefrierfach bei -18°C (***) : Mindestens haltbar bis zum Datum auf der Verpackung
Im Gefrierfach bei -12°C (**): 1 Monat (jedoch nicht über das auf der Verpackung angegebene Datum hinaus)
Im Gefrierfach bei -6°C (*): 1 Woche

Zubereitung:

Im Kühlschrank: 24 Stunden

Hinweis: Das aufgetaute Produkt muss konsumiert werden und darf nicht wieder eingefroren werden.

Das gefrorene Produkt in 170°C heißem Fett schwimmend backen und mit Sauerkraut oder Preiselbeeren servieren.

Länge des MHD ab Produktion:

12 Monate

Lagerung und Transport:

Bei mindestens -18°C

Karton:

Materialbezeichnung:

Faltkarton

Maße:

Länge 29 cm; Breite 25 cm; Höhe 14 cm

Codex EAN:

EAN.UCC 128 Codex Karton 1,5 kg: (01)18033803390121(15)161014(10)14102015

Daten von Paletten: (EUR EPAL Holzpalette)

kg/VE: 1500 gr.
VE/UK: 1 x 1500 gr. (1,5 kg)
UK/Lage: 12
Lagen Palette: 9
UK/Palette: 108
VE/Palette: 108
Nettogewicht Palette: 200 kg
Höhe Palette: 1,40 m
Maße Palette: 1,20 m x 0,80 m



**Ahrntaler Schlutzkrapfen KG/Sas
d. Astner Othmar & Co.**
Gewerbezone / Zona artigianale Bachla 25
39030 Pflzen / Falzes (BZ)
MwSt.Nr./P.I.-St.Nr./C.F.: 02432360218
Handelskammer/Camera di Com. BZ Nr. 02432360218
Tel. +39 0474 528025 – Fax +39 0474 529979
www.astner.it – E-mail: info@astner.it
Steuersitz / Sede legale:
Kasern / Casere 18/A - 39030 Prettau / Predoi (BZ)

