

  
**WEINBERGMAIER**

# SPEZIFIKATION

Tiefkühlkost Weinbergmaier GmbH, Leopold Werndl Strasse 1  
A-4493 Wolfers, Tel: 07253/7691, Fax: 07253/7691-25  
office@weinbergmaier.at www.weinbergmaier.at

## DIE HEIMAT ÖSTERREICHISCHER SPEZIALITÄTEN

### Kaiserschmarren

Vorgebacken, wie handgerissen, tiefgekühlt.

Artikelnummer **02554**

MHD in Tagen **365**

ab Produktion

Füllgewicht in g:

EH pro VE **0,3** Kg

VE pro Karton **8**

Karton pro Lagen: **16**

Lagen pro Palette: **7**

Karton pro Palette **112**

Kartonart **Faltkarton**

Neutral  Bedruckt

Kartonmaße **290x190x215 mm**

Kartongewicht g: **188**

Folienart: **PE-Beutel**

Verpackungsmaße VE **207x185x40**

l x b x h, ca., in mm

Verpackungsgewicht g VE **10**

VK Artikelnr. **02554**

Umkarton ArtNr **09424**

VK EAN **9002050025546**

Umkarton EAN **9002050094245**

Beutelcodierung  Beuteletikett  Kartonetikett  Palettenetikett

**Beschreibung**  
Original österreichischer Kaiserschmarren, traditionell hochwertig mit frischem Eischnee zubereitet.  
Langsam beidseitig gebacken, wie handgerissen, tiefgekühlt.

**Zutaten**  
Zutaten: WEIZENMEHL, VOLLMILCH, HÜHNEREIWEISS, Zucker, Wasser, VOLLEI, Rapsöl, Rosinen (2%), jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodid), Spirituose (Inländer Rum, 38 % vol.), Karottensaftkonzentrat, Vanillezucker (Zucker, natürliches Vanillearoma mit anderen natürlichen Aromen, Vanilleextrakt).  
Kann Spuren von Nüssen, Soja und Sellerie enthalten. Enthält Alkohol.



# SPEZIFIKATION

Tiefkühlkost Weinbergmaier GmbH, Leopold Werndl Strasse 1  
A-4493 Wolfers, Tel: 07253/7691, Fax: 07253/7691-25  
office@weinbergmaier.at www.weinbergmaier.at

## DIE HEIMAT ÖSTERREICHISCHER SPEZIALITÄTEN

### Kaiserschmarren

**Vorgebacken, wie handgerissen, tiefgekühlt.**

#### Zubereitung

##### Kombidämpfer:

Tiefgekühlten Kaiserschmarren mit zerlassener Butter beträufeln und ca. 10 Minuten auf der Stufe „Kombidampf“ (40 % Dampf) bei 120°C erwärmen.

##### Mikrowelle:

Tiefgekühlten Kaiserschmarren (250 g) mit zerlassener Butter beträufeln und auf einem Teller bei 900 Watt ca. 2,5 Minuten regenerieren, kurz ziehen lassen.

##### Heißluftther:

Tiefgekühlten Kaiserschmarren mit zerlassener Butter und Wasser beträufeln, mit Alufolie abdecken und ca. 25 Min. bei 125 °C (Heißluft) erwärmen.

##### Pfanne:

Tiefgekühlten Kaiserschmarren in einer heißen Pfanne mit etwas Butter oder Öl bei mittlerer Hitze und unter mehrmaligem Wenden ca. 10-12 Minuten erhitzen.

##### Serviervorschlag:

Nach dem Erwärmen in heißer Butter und Kristallzucker schwenken, mit Staubzucker bestreuen und mit Zwetschenröster, Apfelmus oder Kompott servieren.

### MIKROBIOLOGISCHE RICHTWERTE:

<b>Gesamtkeimzahl:</b>	1x10 <sup>5</sup>	<b>Koag. pos.Staphylok.:</b>	1x10 <sup>1</sup>
<b>Listeria Monocytog.:</b>	1x10 <sup>2</sup>	<b>Enterobacteriaceae:</b>	1x10 <sup>2</sup>
<b>Salmonella:</b>	nn in 25g	<b>Escherichia Coli:</b>	<1x10 <sup>1</sup>
<b>Schimmelpilze:</b>	<1x10 <sup>2</sup>	<b>Hefen:</b>	x

Angaben der Werte pro Gramm, nn: nicht nachweisbar, Werte sind Maximalwerte  
Die Werte verstehen sich als Richt- sowie als Maximalwerte anerkannter fachlicher Literatur.  
Die Werte gelten bei sachgemäßer Lagerung mindestens bis zum Ende des angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatums

### NÄHRWERTANGABEN:

<b>KJ:</b>	1020	<b>Kcal:</b>	243
<b>Eiweiß g:</b>	6,6		
<b>Kohlenhydrate g:</b>	39,4	<b>Davon Zucker g:</b>	18,5
<b>Fett g:</b>	6,2	<b>Davon gesättigte Fettsäuren g:</b>	1,2
<b>BE:</b>	3,3		
<b>Ballaststoffe:</b>	0,9	<b>Salz g:</b>	0,5

Salz 0,52g; Natrium 0,206g; Ballaststoffe 0,9g; Zucker 18,5g; gesättigte Fettsäuren 1,2 g; Alkohol 66,7 mg



# SPEZIFIKATION

Tiefkühlkost Weinbergmaier GmbH, Leopold Werndl Strasse 1  
A-4493 Wolfers, Tel: 07253/7691, Fax: 07253/7691-25  
office@weinbergmaier.at www.weinbergmaier.at

## DIE HEIMAT ÖSTERREICHISCHER SPEZIALITÄTEN

### Kaiserschmarren

Vorgebacken, wie handgerissen, tiefgekühlt.

Die Angaben sind durchschnittliche Nährwerte pro 100g, berechnet, Richtwerte

#### ANGABEN ZU ALLERGENEN\*

<input checked="" type="checkbox"/> <b>Glutenhaltige Getreide **</b>	Weizenmehl
<input type="checkbox"/> <b>Krustentiere **</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Hühnereier **</b>	Eiweiß, Vollei
<input type="checkbox"/> <b>Fisch **</b>	
<input type="checkbox"/> <b>Erdnuss **</b>	
<input type="checkbox"/> <b>Sojabohnen **</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Milch- inkl. Lactose **</b>	Vollmilch
<input type="checkbox"/> <b>Nüsse **</b>	
<input type="checkbox"/> <b>Sellerie **</b>	
<input type="checkbox"/> <b>Senf **</b>	
<input type="checkbox"/> <b>Sesam **</b>	
<input type="checkbox"/> <b>Sulfit &gt;10mg SO<sub>2</sub>/kg</b>	
<input type="checkbox"/> <b>Lupinen **</b>	
<input type="checkbox"/> <b>Weichtiere **</b>	

\*\* : Und daraus hergestellte Erzeugnisse

Das Fehlen eines Häkchens bedeutet, dass dieses Allergen nicht Bestandteil der Rezeptur ist. Geringe Mengen so eines Allergens können jedoch prozesstechnisch bedingt enthalten sein. Die vorstehenden Angaben wurden nach bestem Wissen erstellt und stützen sich auf unseren heutigen Kenntnisstand.



**WEINBERGMAIER**

# SPEZIFIKATION

Tiefkühlkost Weinbergmaier GmbH, Leopold Werndl Strasse 1  
A-4493 Wolfers, Tel: 07253/7691, Fax: 07253/7691-25  
office@weinbergmaier.at www.weinbergmaier.at

## **DIE HEIMAT ÖSTERREICHISCHER SPEZIALITÄTEN**

### **Kaiserschmarren**

**Vorgebacken, wie handgerissen, tiefgekühlt.**

#### **KENNZEICHNUNG GENTECHNISCH VERÄNDERTE LEBENSMITTEL**

Dieses Produkt wird gemäß den europäischen und den österreichischen Rechtsvorschriften in Verkehr gebracht. Bei der Kennzeichnung genetisch veränderter Lebensmittel folgt Fa. Weinbergmaier den gültigen bestehenden Kennzeichnungsbestimmungen bzw. den anzuwendenden EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel. Danach besteht für dieses Produkt keine Gentechnik-Kennzeichnungspflicht.

Sollte sich diese tatsächliche Situation ändern, werden wir Sie gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 zur Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermittel davon in Kenntnis setzen.



Unser Unternehmen ist zertifiziert nach dem International Food Standard sowie gemäß einem speziellen Prüfprogramm mit Inhalten von SA8000, EMAS und OHSAS. Wir verfügen auch über die Bio-Zulassung und dürfen in unserem Werk Bio-Produkte herstellen.

DIESE SPEZIFIKATION WURDE AUTOMATISCH GENERIERT. Diese Spezifikation ersetzt alle bisherigen Spezifikationen dieses Artikels und ist auch ohne Unterschrift gültig! Angaben zu Allergenen beziehen sich teilweise auf Informationen unserer Vorlieferanten

Etwas Abweichungen und Fehler im Datenbanksystem vorbehalten. Diese Spezifikation gilt für den Artikel zum Zeitpunkt der Ausstellung.