

MENGE	%	ZUTATEN
60,0 kg	60,0	Putenfleisch
12,0 kg	12,0	Erbsen (TK)
8,0 kg	8,0	Champignons Konserve
10,0 kg	10,0	Emmentaler
10,0 kg	10,0	MARINOX HUBERTUS (1000666)
100,00 kg	100,00	

HERSTELLUNG

- 2.) Käse und Putenfleisch würfeln. Mit MARINOX HUBERTUS marinieren.
- 3.) Champignons abtropfen und in Scheiben schneiden.
- 1.) Erbsen auftauen/abtropfen.
- 2.) Alle Zutaten vermengen.

ZUBEREITUNG

Mit etwas Öl in einer Pfanne kurz anbraten. Unter geschlossenem Deckel durchgaren.

SONSTIGES

Tipp: Mit etwas Sahne oder Creme fraiche verfeinern. Veränderte Deklaration und Nährwerte beachten.

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG**ZUTATEN**

60,0% Putenfleisch, Erbsen, Emmentaler (u.a. MILCH) *, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Wasser, Speisesalz, grüner Pfeffer, Branntwein-/Weinessig (AT: Weingeist-/Weinessig), Zwiebelpulver, Zucker, Gewürze, natürliches Aroma, Kräuter, Karamellzuckersirup, Knoblauch getrocknet), Champignons (Konserve) *

*Deklaration und Allergene zu ergänzen.

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	479,50 kJ
Energie	114,55 kcal
Fett	8,43 g
Davon gesättigte Fettsäuren	2,79 g
Kohlenhydrate	2,06 g
Davon Zucker	0,40 g
Eiweiß	7,21 g
Salz	1,33 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.