Bergland

KURZINFO

Rinderroulade Hausfrauenart

Sie ist das unangefochtene Lieblingsgericht der Deutschen: Handgewickelte Roulade aus saftigen naturbelassenen Rindfleischscheiben aus dem Hinterviertel. Traditionell gefüllt mit Zwiebelwürfeln, Speck, Gurke und Senf. Fein abgestimmt mit Gewürzen.
Zubereitungsfertig, roh, ohne Holzspieß gewickelt.

Gewicht	*Art.-Nr.*	*EAN-Code*
50g	2104005080	4046454010147
100g	2104010040	4046454010000
200g	2104020040	4046454010062
250g	2104025040	4046454010093

- ✓ **Ohne Holzspieß**
- ✓ Ohne Geschmacksverstärker
- ✓ Ohne Farbstoffe
- ✓ Ohne Hefeextrakt

NÄHRWERTANGABEN

pro 100g

Brennwert (kJ):	580 kj/ 139 kcal	Kohlenhydrate:	0,9g
Eiweiß:	18,0g	davon Zucker:	0,2g
Salz:	0,69g	Fett:	6,6g
		davon gesättigte Fettsäuren:	3,2g

Die Werte unterliegen bei Naturprodukten üblichen biologischen Schwankungen.

Produktspezifikation
Rinderroulade Hausfrauenart 50g/ 100g/ 200g/ 250g
Februar 2025; Version 7.3

Bergland

DEKLARATION

Zutaten incl. Zusatzstoffe:
Rindfleisch, geräuchertes Schweinefleisch (Schweinefleisch, Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte, Konservierungsstoffe: Natriumnitrit, Kaliumnitrat, Buchenholzrauch), Zwiebeln, Gurke (Gurken, Wasser, Branntweinessig, Speisesalz, Zucker, Gewürzextrakt [enthält **SENF**]), **SENF** (Wasser, **SENFSAATEN**, Branntweinessig, Salz, Zucker, Gewürze), Speisesalz, Gewürze

Gewicht	Rindfl.	Schweinefl.	Zwiebeln
50g	70%	13%	11%
100g	60%	18%	14%

Gewicht	Rindfl.	Schweinefl.	Zwiebeln
200g	58%	19%	15%
250g	60%	16%	13%

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarte/ bei loser Abgabe:
„mit Konservierungsstoff"

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

Allergene sowie daraus hergestellte Erzeugnisse lt. Rezeptur:

[ ] Glutenhaltiges Getreide	[ ] Krebstiere	[ ] Schalenfrüchte
[ ] Milch & Laktose	[ ] Soja	[ ] Sellerie
[ ] Fisch	[ ] Eier	[X] Senf
[ ] Sesam	[ ] Schwefeldioxid u. Sulfite >10g/ Liter oder kg	
[ ] Erdnüsse	[ ] Lupine	[ ] Weichtiere

Physikalischer Zustand:

[X] tiefgefroren [X] roh [ ] gegart [ ] gebräunt

VERPACKUNG/ LAGERUNG

Artikel	**50g**	**100g**	**200g 250g**
Kartoninhalt Stk.	2x40 Stk.	2x20 Stk.	2x20 Stk
Kartons pro Lage	9	9	9
Lagen pro Palette	12	12	7
Kartons pro Palette	108	108	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:
Tiefgefroren bei 200°C auf Stufe "Heißluft" ca. 15-20 Minuten (je nach gewünschtem Bräunungsgrad) Farbe nehmen lassen, mit Brühe angießen und bei 160°C auf Stufe "Kombidampf" ca. 60 - 90 Minuten garen.

Pfanne/ Topf:
Roulade tiefgefroren rundum in Fett / Öl anbraten, mit Brühe angießen und zugedeckt ca. 60 - 90 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