



Professional

# Lütticher Waffel

Art.-Nr.: 1-39-281102

## Produktbeschreibung

Original belgische Waffel mit Zuckerstückchen.

## Bezeichnung des Lebensmittels/Verkehrsbezeichnung

Lütticher Waffeln, tiefgefroren

## Zutaten

WEIZENMEHL, Margarine (Palmfett, Kokosfett, Rapsöl, Wasser, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren)), 22% Hagelzucker, Wasser, pasteurisiertes VOLLEI, Invertzucker, Hefe, SOJAMEHL, Zucker, Salz, Emulgator (Lecithine (enthält SOJA)), Aroma (Vanillin). Kann enthalten: MILCH.



## Zubereitung

**Kombi-Schnellgarsystem (Merrychef)** Merrychef 230 V: Die tiefgekühlte Waffel der Verpackung entnehmen und auf die Garplatte setzen. Im vorgeheizten Merrychef bei 250°C, 100 % Mikrowelle und 20 % Umluft für 30 Sekunden erwärmen. Die Zubereitungszeit kann je nach Bestückungsmenge variieren.

**Kombidämpfer/ Backofen** Die tiefgekühlten Waffeln der Verpackung entnehmen und auf ein Lochblech oder Gitterrost setzen. Im vorgeheizten Kombidämpfer bei 200°C, 10 % Dampf für ca. 2,5 Minuten erwärmen. Die Zubereitungszeit kann je nach Bestückungsmenge variieren. Backofen: Die tiefgekühlten Waffeln der Verpackung entnehmen und auf einen Gitterrost setzen. Den Gitterrost auf mittlerer Einschubhöhe platzieren. Die Zubereitungszeit kann je nach Bestückungsmenge variieren.

**Schnellgarsystem - CIBO** Die aufgetauten Waffeln aus der Verpackung entnehmen und auf einem Gitterrost im vorgeheizten CIBO Ofen bei 265°C (analog Pizza Perfettissima) für 40 Sekunden backen. Die Zubereitungszeit kann je nach Bestückungsmenge variieren.

**Steinofen** Die aufgetauten Waffeln aus der Verpackung entnehmen und auf einem Gitterrost im vorgeheizten Steinofen bei 320°C Oberhitze und 270°C Unterhitze (analog Pizza Perfettissima) für 50 Sekunden backen. Die Zubereitungszeit kann je nach Bestückungsmenge variieren.

## Dosierung

1 St. ca. 90 g

Ergiebigkeit: 40 St. à ca. 90 g

## Nährwerte

	Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz
je 100 g Produkt	1882 kJ/ 450 kcal	23,0 g	12,0 g	54,0 g	29,0 g	5,9 g	1,1 g

## Technische Daten

---

<b>Inhalt (netto):</b>	3,600 kg	<b>MHD:</b>	548 Tage	<b>Art.-Nr.:</b>	1-39-281102
<b>Inhalt (brutto):</b>	3,960 kg	<b>RLZ:</b>	90 Tage	<b>EAN-VS:</b>	4006733016987
<b>Gebinde/Pack.:</b>	1 x 3,6 kg (40 St. à ca. 90 g)			<b>EAN-EVE:</b>	4006733016987

<b>Lagerung:</b>	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Bei -18 °C lagern.	<b>Stat. Warennr.:</b>	19053299
<b>Palettierung:</b>	6/Lage 60/Palette		

<b>EVE Länge</b>	42,1	<b>EVE Breite</b>	30,6	<b>EVE Höhe</b>	15,7	(in cm)
<b>VS Länge</b>	42,1	<b>VS Breite</b>	30,6	<b>VS Höhe</b>	15,7	(in cm)

## Produktvorteile

---

- Perfekt als Snack und für to go geeignet
- Original Lütticher Rezeptur mit Hagelzucker
- vegetarisch
- halal

**Produktmerkmale:** ohne laktosehaltige Zutaten (laut Rezeptur), vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil), Tiefgefroren: Lagerung bei mindestens -18 °C, , geeignet als Fingerfood

## Zusatzstoffe

---

Die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten ist gemäß §9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) nicht erforderlich.

## Allergene Zutaten (laut Rezeptur)

---

Die unten angegebene Information zu allergenen Inhaltsstoffen bezieht sich ausschließlich auf die Produktrezeptur. Die Zugabe von Zutaten entsprechend der Zubereitungsanleitung oder Zubereitungstipps wird nicht berücksichtigt. Geringfügige Spuren allergener Stoffe, die unbeabsichtigt während der Produktion, Lagerung oder dem Transport in das Produkt gelangen können, sind nicht auszuschließen. Diese Spuren werden ggf. am Ende der Zutatenliste aufgeführt.

**Folgende Allergene sind laut Rezeptur als Zutat enthalten:**

- Weizen und -erzeugnisse (UW)
- Getreide und -erzeugnisse (AW)
- Eier und Eierzeugnisse (AE)
- Soja und -erzeugnisse (AY)

## Gentechnik

---

Das Produkt ist gemäß den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel\* nicht kennzeichnungspflichtig. (\* VO (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003).

## Qualität

---

Das Produkt wird unter Beachtung der geltenden lebensmittelrechtlichen Vorgaben hergestellt. Dies beinhaltet vor allem die Einhaltung der Lebensmittelhygiene-Vorschriften und die Umsetzung der HACCP-Grundsätze sowie die Einhaltung und Umsetzung der Kennzeichnungsverpflichtungen.

## Hinweis

---

Die Rezepturen der Produkte können sich ändern. Die hier bereit gestellten Informationen werden regelmäßig aktualisiert. Es können unter der gleichen Artikel-Bezeichnung und Artikel-Nummer Produkte sowohl mit alter als auch mit neuer Rezeptur verfügbar sein. Bitte beachten Sie, dass nur die Angaben auf der Verpackung maßgeblich sind. Wir übernehmen keine Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben.