



Uwe Niklas GmbH
Einsiedlerweg 60
93426 Roding-Neubäu
Deutschland

Telefon: 09469 94040
E-Mail: info@pilze-niklas.de

PP20002031

Feine Pilzmischung tiefgekühlt

Bezeichnung	Feine Pilzmischung 4-Fach Sortiert tiefgekühlt
Marke	Niklas
EAN Beutel	4018714020357
EAN Karton	4018714520352
Einwaage	1000g netto

Pilz-Spezifikation	Butterpilze	Egerlinge	Chinesische Stockschw.	Austernpilze
Aussehen	Würfel	Geviertelt	ganze Pilze	Stücke
Geruch	Arttypisch	Arttypisch	Arttypisch	Arttypisch
Geschmack	Arttypisch	Arttypisch	Arttypisch	Arttypisch
Farbe	Gelb-Braun	Weiß-Braun	Gelb	Hellgrau
Kalibrierung	25mmx25mm	25mmx25mm	max. 30mm Hutdurchm.	20mmx20mm
Herkunft	Chile	Niederlande	China	China
Sorte	Butterpilze	Egerlinge	Stockschw.	Austernpilze
Lateinisch	Suillus Luteus	Agaricus	Nameko	Pleurotus ostreatus

Abweichung	Kalibrierung	Abweichung max. 10 %
	Wurmstichigkeit	Anteil max. 6 %
	Bruchanteil	Anteil max. 6 %
	Dunkle Stellen	Anteil max. 3 %
	Schneckenfraß	Anteil max. 5 %
	Sandige Stücke	Anteil max. 1 %

Herstellung	Ernten
	Säubern
	Schneiden
	Schockfrostern (IQF)
	Sortierung
	Abwiegen
	Metalldetektion
	Verpacken



Uwe Niklas GmbH
Einsiedlerweg 60
93426 Roding-Neubäu
Deutschland

Telefon: 09469 94040
E-Mail: info@pilze-niklas.de

PP20002031

Feine Pilzmischung tiefgekühlt

Nährwerte / 100g	Brennwert	127kJ/ 30 kcal
	Fett	0,3g
	davon ges. FS	0,03g
	Kohlenhydrate	0,7 g
	davon Zucker	0,4g
	Eiweiß	5,0 g
	Salz	0,023g

Zusatzstoffe	Keine
Fremdkörper	Keine
Allergene	Keine
GVO	Keine
Radioaktivität	Maximalwert 600 Bq/kg
Untersuchung auf	Radioaktivität, Schwermetalle (Cadmium, Blei, Quecksilber)

Lagerbedingungen	Tiefgekühlt, Unter - 18 ° C	
Verpackungseinheit	Innenverpackung	Beutel, verschweißt Design Niklas, bedruckt
	Abmessung Beutel	385 mm x 200 mm x 60 mm
	Kartoneinheit	Verpackung Außen
	Karton Inhalt	5 Beutel, 5x1,0 kg netto
	Abmessung Karton	390 mm x 200 mm x 240 mm
	Volumen Karton	18,72 cm ³
Paletteneinheit:	Kartonanzahl /Lage	12
	Kartonanzahl / Pal.	96
	Lagen / Palette	8
	Palette	Euro
	Palettenhöhe	max. 200 cm



Uwe Niklas GmbH
Einsiedlerweg 60
93426 Roding-Neubäu
Deutschland

Telefon: 09469 94040
E-Mail: info@pilze-niklas.de

PP20002031

Feine Pilzmischung tiefgekühlt

Markierung Beutel: Artikelbezeichnung, Einwaage, EAN, MHD, Produzent
Zubereitungshinweis, Lot Nummer

Markierung Karton: Artikelbezeichnung, Inhalt, EAN, MHD,
Zubereitungshinweis, Lot Nummer, Produzent

Markierung Palette: Palettschein (Lieferanschrift, Lieferdatum, Bestellnummer wenn
vorhanden)

Zubereitung Gefrorene Pilze wie frische Pilze zubereiten. Etwas Öl oder Butter in einer Pfanne erhitzen. Je nach Geschmack gewürfelte Zwiebel dazugeben und glasig anbraten. Die gewünschte Menge der gefrorenen Pilze hinzufügen und so lange dünsten, bis der austretende Pilzsaft verschmort ist. Dabei mehrmals umrühren. Mit Salz, Pfeffer würzen. Als Beilage zu Pasta, Fleisch, Fisch verzehren oder als Grundlage für Soßen verwenden.

Version September 2014