



Entdecke die vielen Vorteile der digitalen  
Rezeptplattform unter [www.myrazept.de](http://www.myrazept.de)

Diese Rezeptsammlung enthält 13 Rezepte.

**INHALTSVERZEICHNIS****BACK- & TEIGWAREN**

Cheesecake - Genuss im Glas (Konserve) .....	5507231 .....	1
Choco Brownie - Genuss im Glas (Konserve) .....	5507230 .....	3

**FERTIGPACKUNGEN**

Bolognese - Genuss im Glas (Konserve) .....	5506961 .....	5
Chili con Carne - Genuss im Glas (Konserve) .....	5506836 .....	7
Curry India - Genuss im Glas (Konserve) .....	5506841 .....	9
Glasiertes Schwein Asia - Genuss im Glas (Konserve) .....	5507229 .....	11
Gulasch - Genuss im Glas (Konserve) .....	5506838 .....	13
Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein - Genuss im Glas (Konserve) .....	5507224 .....	15
Indian Daal - Genuss im Glas (Konserve) .....	5507228 .....	17
Königsberger Klopse - Genuss im Glas (Konserve) .....	5506843 .....	19
Pilzrahm-Geschnetzeltes Huhn - Genuss im Glas (Konserve) .....	5507225 .....	21
Pulled Pork - Genuss im Glas (Konserve) .....	5506840 .....	23
Rinder-Rouladenpfanne - Genuss im Glas (Konserve) .....	5506839 .....	25

# CHEESECAKE - GENUSS IM GLAS (KONSERVE)



REZEPT-NR.: 5507231 | STAND: 27.09.2021

MENGE	%	ZUTATEN
3,9 kg	32,5	<b>CHEESECAKE GENUSS IM GLAS (1016293)</b>
700,0 g	5,8	Speiseöl
5,6 kg	46,7	Quark 40 % Fett i.Tr.
1,8 kg	15,0	Trinkwasser
<b>12,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

Hinweis: Dieses Set besteht aus zwei Würzungen!

- 1.) CHEESECAKE BODEN GENUSS IM GLAS mit dem Speiseöl verrühren und in die Gläser einwiegen (50 g/Glas).
- 2.) Quark, Trinkwasser und CHEESECAKE MISCHUNG GENUSS IM GLAS verrühren und 250 g davon in jedes Glas dazu wiegen.
- 3.) Gläser verschließen und entsprechend des gewünschten Erhitzungseffektes pasteurisieren oder sterilisieren. Kesselkonserven 1 Stunde bei 100°C pasteurisieren.
- 4.) Gläser nach dem Kochvorgang 1 Stunde bei Raumtemperatur abkühlen lassen, danach im Kühlraum lagern.

## SONSTIGES

Hinweis:

Bei diesem Produkt handelt es sich um eine Fertigpackung, die bei Abgabe an den Endverbraucher nach LMIV deklariert werden muss. Erhitzungsbeispiel Kesselkonserven (Lagerung bis zu 1 Jahr bei unter + 10°C): Konservenglas 410 ml Twist Off, Durchmesser 85 mm, 1 Stunde bei 100°C.

Veränderungen im Konservenformat haben veränderte Erhitzungsbedingungen zur Folge! Um die Verkehrsfähigkeit sicher zu stellen, sind Laboruntersuchungen durchzuführen!

Herstellungshinweis:

Für 40 Gläser ist 1,3 Kg CHEESECAKE BODEN GENUSS IM GLAS Art.- Nr. 1716294 und 2,55 Kg CHEESECAKE MISCHUNG GENUSS IM GLAS Art.- Nr. 1716293 notwendig.

Füllmenge 300 g/Glas.

Für 40 Gläser ist eine Gesamtmenge von 12,0 Kg notwendig.

Die Rezeptempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

# CHEESECAKE - GENUSS IM GLAS (KONSERVE)



## VERPACKUNG

Konservenglas Twist Off 410 ml, Durchmesser 85 mm

## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

46,7% Quark (u.a.MILCH)\*, Würzmittel für Cheesecake (Dessertzubereitung (Zucker, WEIZENmehl, Kartoffelstärke, Zitronensaftpulver, Gewürzextrakte, Gewürz), Würzmittel (Zucker, Paniermehl (WEIZENmehl, Speisesalz, Hefe), Weißbrotgranulat (WEIZENmehl, Speisesalz, Hefe), VollEipulver, Kartoffelstärke, natürliches Aroma, Glukosesirup, Rohrzucker, Dextrose, Maltodextrin, Gewürze)), Trinkwasser, Speiseöl \*

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	1.065,19 kJ
Energie	254,47 kcal
Fett	11,58 g
Davon gesättigte Fettsäuren	5,95 g
Kohlenhydrate	30,79 g
Davon Zucker	23,87 g
Eiweiß	6,29 g
Salz	0,11 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.

# CHOCO BROWNIE - GENUSS IM GLAS (KONSERVE)



REZEPT-NR.: 5507230 | STAND: 27.09.2021

MENGE	%	ZUTATEN
2,3 kg	30,3	MILCH 3,5 %
1,2 kg	15,8	Butter
2,5 kg	32,9	<b>CHOCO BROWNIE GENUSS IM GLAS (1716309)</b>
1,6 kg	21,1	Beerenmischung (TK)
<b>7,60 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Die Butter schmelzen.
- 2.) Milch und CHOCO BROWNIE GENUSS IM GLASS mit einer Küchenmaschine verrühren, anschließend die geschmolzene Butter dazu geben und weiter rühren bis eine sämige Masse entstanden ist.
- 3.) Die Beerenmischung (gefroren) in die Gläser einwiegen (40 g/Glas).
- 4.) Je Glas 150 g des Kuchenteiges auf die gefrorenen Früchte aufgießen.
- 5.) Die Gläser verschließen und 1 Stunde bei 120°C im Heißluftofen backen.
- 6.) Anschließend 1 Stunde bei Raumtemperatur abkühlen lassen, danach im Kühlraum lagern.

## SONSTIGES

### Hinweis:

Bei diesem Produkt handelt es sich um eine Fertigpackung, die bei Abgabe an den Endverbraucher nach LMIV deklariert werden muss. Erhitzungsbeispiel Kesselkonserven (Lagerung bis zu 1 Jahr bei unter + 10°C): Konservenglas 410 ml Twist Off, Durchmesser 85 mm, 1 Stunde bei 120°C backen im Umluftofen.

Veränderungen im Konservenformat haben veränderte Erhitzungsbedingungen zur Folge! Um die Verkehrsfähigkeit sicher zu stellen, sind Laboruntersuchungen durchzuführen!

### Herstellungshinweis:

Füllmenge 190 g/Glas.

Für 40 Gläser ist eine Gesamtmenge von 7,6 Kg notwendig.

Optional können die Gläser auch ohne Deckel bei 120°C 1 Stunde gebacken werden.

Dadurch ergibt sich eine festere Konsistenz.

Die Gläser müssen nach dem Backen aber sofort mit dem Deckel verschlossen werden!

Die Rezeptempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

# CHOCO BROWNIE - GENUSS IM GLAS (KONSERVE)



## VERPACKUNG

Konservenglas Twist Off 410 ml, Durchmesser 85 mm

## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

Backmischung (Zucker, WEIZENmehl, Kakaopulver fettreduziert, Volleipulver, Gewürze, Backtriebmittel: Natriumcarbonat E 500, Speisesalz), MILCH 3,5 %, 21,1% Beerenmischung \*, Butter (u.a. MILCH)\*

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	1.138,92 kJ
Energie	272,09 kcal
Fett	15,72 g
Davon gesättigte Fettsäuren	9,79 g
Kohlenhydrate	27,55 g
Davon Zucker	21,09 g
Eiweiß	4,10 g
Salz	0,27 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.

# BOLOGNESE - GENUSS IM GLAS (KONSERVE)



REZEPT-NR.: 5506961 | STAND: 27.09.2021

MENGE	%	ZUTATEN
6,0 kg	40,5	Hackfleisch gemischt, angebraten mit 25 % Bratverlust
7,4 kg	50,0	Trinkwasser
199,9 g	1,4	Speiseöl
1,2 kg	8,1	<b>BOLOGNESE GENUSS IM GLAS (1713929)</b>
<b>14,80 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

Der Rohfleischanteil liegt ca. 25 % höher als der des gegarten Fleisches.

- 1.) Hackfleisch mit Speiseöl kurz scharf anbraten und in die Gläser füllen (150 g/Glas).
- 2.) Der evtl. ausgetretene Bratensaft mit dem Trinkwasser und BOLOGNESE FIX GENUSS IM GLAS verrühren und in die Gläser füllen.
- 3.) Gläser verschließen und entsprechend des gewünschten Erhitzungseffektes pasteurisieren oder sterilisieren.  
Kesselkonserven 1 Stunde bei 100°C pasteurisieren.
- 4.) Gläser nach dem Kochvorgang kurz schütteln, anschließend 1 Stunde bei Raumtemperatur abkühlen lassen, danach im Kühlraum lagern.

## ZUBEREITUNG

Im Topf: Glasinhalt in einen Topf geben und bei mäßiger Hitze und gelegentlichem Umrühren erhitzen.  
In der Mikrowelle: Glas ohne Deckel bei mittlerer Wattstufe erhitzen, z.B. 5 Minuten bei 600 Watt.

## SONSTIGES

Hinweis:

Bei diesem Produkt handelt es sich um eine Fertigpackung, die bei Abgabe an den Endverbraucher nach LMIV deklariert werden muss.  
Erhitzungsbeispiel Kesselkonserven (Lagerung bis zu 1 Jahr bei unter + 10°C): Konservenglas 410 ml Twist Off, Durchmesser 85 mm, 1 Stunde bei 100°C.

Veränderungen im Konservenformat haben veränderte Erhitzungsbedingungen zur Folge! Um die Verkehrsfähigkeit sicher zu stellen, sind Laboruntersuchungen durchzuführen!

Herstellungshinweis:

Füllmenge 370 g/Glas.

Für 40 Gläser ist eine Gesamtmenge von 14,8 kg notwendig.

Die Rezeptempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

# BOLOGNESE - GENUSS IM GLAS (KONSERVE)



## VERPACKUNG

Konservenglas Twist Off 410 ml, Durchmesser 85 mm

## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

Trinkwasser, 40,5% Schweine,- und Rindfleisch, Würzmittel (Tomaten, Speisesalz, Karotten, Tapiokastärke, Zwiebeln, Zucker, Knoblauch, Speisewürze, Rote Beete Pulver, Kräuter), Speiseöl \*

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	626,80 kJ
Energie	149,74 kcal
Fett	9,78 g
Davon gesättigte Fettsäuren	4,20 g
Kohlenhydrate	3,89 g
Davon Zucker	2,61 g
Eiweiß	11,28 g
Salz	1,15 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.

# CHILI CON CARNE - GENUSS IM GLAS (KONSERVE)



REZEPT-NR.: 5506836 | STAND: 27.09.2021

MENGE	%	ZUTATEN
4,2 kg	27,3	Rinderhackfleisch, angebraten mit 25 % Bratverlust
200,0 g	1,3	Pflanzenöl
6,6 kg	42,9	Trinkwasser
1,2 kg	7,8	<b>CHILI CON CARNE GENUSS IM GLAS (1713927)</b>
3,2 kg	20,8	Schwarze Bohnen, gekocht
<b>15,40 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

Der Rohfleischanteil liegt ca. 25 % höher als der des gegarten Fleisches.

- 1.) Schwarze Bohnen abgießen, abspülen und abtropfen lassen.
- 2.) Das Hackfleisch mit dem Pflanzenöl kurz scharf anbraten und in die Gläser füllen (ca. 105 g/Glas).
- 3.) Schwarze Bohnen in die Gläser füllen (80 g/Glas).
- 4.) Eventuell ausgetretener Bratensaft mit dem Trinkwasser und CHILI CON CARNE GENUSS IM GLAS verrühren. Die Gläser damit auffüllen.
- 5.) Entsprechend des gewünschten Erhitzungseffektes pasteurisieren oder sterilisieren.  
Kesselkonserven 1 Stunde bei 100°C pasteurisieren.
- 6.) Gläser nach dem Kochvorgang kurz schütteln, anschließend 1 Stunde bei Raumtemperatur abkühlen lassen, danach im Kühlraum lagern.

## ZUBEREITUNG

Im Topf: Glasinhalt in einen Topf geben und bei mäßiger Hitze und gelegentlichem Umrühren erhitzen.  
In der Mikrowelle: Glas ohne Deckel bei mittlerer Wattstufe erhitzen, z.B. 5 Minuten bei 600 Watt.

# CHILI CON CARNE - GENUSS IM GLAS (KONSERVE)

## SONSTIGES

### Hinweis:

Bei diesem Produkt handelt es sich um eine Fertigpackung, die bei Abgabe an den Endverbraucher nach LMIV deklariert werden muss. Erhitzungsbeispiel Kesselkonserven (Lagerung bis zu 1 Jahr bei unter + 10°C): Konservenglas 410 ml Twist Off, Durchmesser 85 mm, 1 Stunde bei 100°C.

Veränderungen im Konservenformat haben veränderte Erhitzungsbedingungen zur Folge! Um die Verkehrsfähigkeit sicher zu stellen, sind Laboruntersuchungen durchzuführen!

### Herstellungshinweis:

Füllmenge 385 g/Glas.

Für 40 Gläser ist eine Gesamtmenge von 15,4 kg notwendig.

## VERPACKUNG

Konservenglas Twist Off 410 ml, Durchmesser 85 mm.

## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

Trinkwasser, 27,3% Rindfleisch, Schwarze Bohnen, gekocht, Würzmittel (Tomaten, Gewürze, modifizierte Maisstärke, Speisesalz, Knoblauch, Zwiebeln, Gemüsepaprika, Paprika geräuchert, Kräuter), Pflanzenöl \*

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	551,47 kJ
Energie	131,74 kcal
Fett	6,42 g
Davon gesättigte Fettsäuren	2,33 g
Kohlenhydrate	7,26 g
Davon Zucker	1,92 g
Eiweiß	10,38 g
Salz	0,94 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.

# CURRY INDIA - GENUSS IM GLAS (KONSERVE)



REZEPT-NR.: 5506841 | STAND: 27.09.2021

MENGE	%	ZUTATEN
5,7 kg	37,0	Hähnchenbrust, angebraten mit 25 % Bratverlust
200,0 g	1,3	Pflanzenöl
7,5 kg	48,7	Trinkwasser
1,5 kg	9,7	<b>CURRY INDIA GENUSS IM GLAS (1713924)</b>
400,1 g	2,6	Paprika rot
100,1 g	0,7	Frühlingslauchröllchen
<b>15,40 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

Der Rohfleischanteil liegt ca. 25 % höher als der des gegarten Fleisches.

- 1.) Das Hähnchenfleisch in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden, mit Pflanzenöl kurz scharf anbraten und in die Gläser füllen (140 g/Glas).
- 2.) Paprika (10 g/Glas) und Frühlingszwiebelröllchen (2,5 g/Glas) in die Konservengläser einwiegen.
- 3.) Der evtl. ausgetretene Bratensaft mit dem Trinkwasser und CURRY INDIA GENUSS IM GLAS verrühren. Die Gläser damit auffüllen.
- 4.) Gläser verschließen und entsprechend des gewünschten Erhitzungseffektes pasteurisieren oder sterilisieren.  
Kesselkonserven 1 Stunde bei 100°C pasteurisieren.
- 5.) Gläser nach dem Kochvorgang kurz schütteln, anschließend 1 Stunde bei Raumtemperatur abkühlen lassen, danach im Kühlraum lagern.

## ZUBEREITUNG

Im Topf: Glasinhalt in einen Topf geben und bei mäßiger Hitze und gelegentlichem Umrühren erhitzen.  
In der Mikrowelle: Glas ohne Deckel bei mittlerer Wattstufe erhitzen, z.B. 5 Minuten bei 600 Watt.

# CURRY INDIA - GENUSS IM GLAS (KONSERVE)

## SONSTIGES

### Hinweis:

Bei diesem Produkt handelt es sich um eine Fertigpackung, die bei Abgabe an den Endverbraucher nach LMIV deklariert werden muss. Erhitzungsbeispiel Kesselkonserven (Lagerung bis zu 1 Jahr bei unter + 10°C): Konservenglas 410 ml Twist Off, Durchmesser 85 mm, 1 Stunde bei 100°C.

Veränderungen im Konservenformat haben veränderte Erhitzungsbedingungen zur Folge! Um die Verkehrsfähigkeit sicher zu stellen, sind Laboruntersuchungen durchzuführen!

### Herstellungshinweis:

Füllmenge 385 g/Glas.

Für 40 Gläser ist eine Gesamtmenge von 15,4 kg notwendig.

## VERPACKUNG

Konservenglas Twist Off 410 ml, Durchmesser 85 mm

## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

Trinkwasser, 37,0% Hähnchenfleisch, Würzmittel (modifizierte Maisstärke, Kokosnusspulver (Kokosnuss, Maltodextrin, Natriumkaseinat (u.a. MILCH)), VollMILCHpulver, Speisesalz, SAHNEpulver (SchlagSAHNE, MagerMILCH), Kokosnuss, Zucker, Ananassaftpulver, Gewürze, Knoblauch, Tomaten, Speisewürze, Zitronensaftpulver), Gemüsepaprika, Pflanzenöl \*, Frühlingslauch

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	406,85 kJ
Energie	97,20 kcal
Fett	3,69 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1,89 g
Kohlenhydrate	4,79 g
Davon Zucker	1,89 g
Eiweiß	10,79 g
Salz	1,23 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.

# GLASIERTES SCHWEIN ASIA - GENUSS IM GLAS (KONSERVE)



REZEPT-NR.: 5507229 | STAND: 27.09.2021

MENGE	%	ZUTATEN
8,0 kg	57,1	Schweinebauch, gegart mit 15 % Garverlust
1,4 kg	10,0	<b>GLASIERTES SCHWEIN ASIA GENUSS IM GLAS (1716439)</b>
4,6 kg	32,9	Trinkwasser
<b>14,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

Der Rohfleischanteil liegt ca. 15 % höher als der des gegarten Fleisches.

- 1.) Den Schweinebauch mit Schwarte (ohne Rippen und Knorpel) in Vakuumbbeutel verpacken und 1 Stunde bei 80°C garen.
- 2.) Den gegarten Schweinebauch in 3x3 cm große Stücke schneiden und 200 g in jedes Glas einwiegen.
- 3.) Den evtl. ausgetretenen Bratensaft mit dem Trinkwasser und GLASIERTES SCHWEIN ASIA GENUSS IM GLAS verrühren und die Gläser damit auffüllen.
- 4.) Gläser verschließen und entsprechend des gewünschten Erhitzungseffektes pasteurisieren oder sterilisieren. Kesselkonserven 1 Stunde bei 100°C pasteurisieren.
- 5.) Gläser nach dem Kochvorgang kurz schütteln, anschließend 1 Stunde bei Raumtemperatur abkühlen lassen, danach im Kühlraum lagern.

## ZUBEREITUNG

Im Topf: Glasinhalt in einen Topf geben und bei mäßiger Hitze und gelegentlichem Umrühren erhitzen.  
In der Mikrowelle: Glas ohne Deckel bei mittlerer Wattstufe erhitzen, z.B. 5 Minuten bei 600 Watt.

# GLASIERTES SCHWEIN ASIA - GENUSS IM GLAS (KONSERVE)

## SONSTIGES

### Hinweis:

Bei diesem Produkt handelt es sich um eine Fertigpackung, die bei Abgabe an den Endverbraucher nach LMIV deklariert werden muss. Erhitzungsbeispiel Kesselkonserven (Lagerung bis zu 1 Jahr bei unter + 10°C): Konservenglas 410 ml Twist Off, Durchmesser 85 mm, 1 Stunde bei 100°C.

Veränderungen im Konservenformat haben veränderte Erhitzungsbedingungen zur Folge! Um die Verkehrsfähigkeit sicher zu stellen, sind Laboruntersuchungen durchzuführen!

### Herstellungshinweis:

Füllmenge 350 g/Glas.

Für 40 Gläser ist eine Gesamtmenge von 14,0 Kg notwendig.

## VERPACKUNG

Konservenglas Twist Off 410 ml, Durchmesser 85 mm

## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

57,1% Schweinefleisch, Trinkwasser, Würzmittel (SOJAsaucenpulver (SOJAsauce (SOJAbohnen, WEIZEN, Speisesalz)), Zucker, Speisesalz, Karamellpulver, modifizierte Maisstärke, Knoblauch, Gewürze, Gewürzextrakte)

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	1.040,66 kJ
Energie	248,61 kcal
Fett	19,37 g
Davon gesättigte Fettsäuren	7,98 g
Kohlenhydrate	6,50 g
Davon Zucker	3,40 g
Eiweiß	12,38 g
Salz	2,09 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.



REZEPT-NR.: 5506838 | STAND: 27.09.2021

MENGE	%	ZUTATEN
8,0 kg	51,9	Rindfleisch, angebraten mit 25 % Bratverlust
200,0 g	1,3	Pflanzenöl
6,2 kg	40,3	Trinkwasser
1,0 kg	6,5	<b>GULASCH GENUSS IM GLAS (1713921)</b>
<b>15,40 kg</b>	<b>100,00</b>	

**HERSTELLUNG**

Der Rohfleischanteil liegt ca. 25 % höher als der des gegarten Fleisches.

- 1.) Rindfleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden, im Pflanzenöl kurz scharf anbraten und in die Gläser einwiegen (200 g/Glas).
- 2.) Eventuell ausgetretenen Bratensaft mit dem Trinkwasser und GULASCH GENUSS IM GLAS verrühren. Die Gläser damit auffüllen.
- 3.) Gläser verschließen und entsprechend des gewünschten Erhitzungseffektes pasteurisieren oder sterilisieren.  
Kesselkonserven 3 Stunden bei 100°C pasteurisieren.
- 4.) Gläser nach dem Kochvorgang kurz schütteln, anschließend 1 Stunde bei Raumtemperatur abkühlen lassen, danach im Kühlraum lagern.

**ZUBEREITUNG**

Im Topf: Glasinhalt in einen Topf geben und bei mäßiger Hitze und gelegentlichem Umrühren erhitzen.  
In der Mikrowelle: Glas ohne Deckel bei mittlerer Wattstufe erhitzen, z.B. 5 Minuten bei 600 Watt.

# GULASCH - GENUSS IM GLAS (KONSERVE)



## SONSTIGES

### Hinweis:

Bei diesem Produkt handelt es sich um eine Fertigpackung, die bei Abgabe an den Endverbraucher nach LMIV deklariert werden muss. Erhitzungsbeispiel Kesselkonserven (Lagerung bis zu 1 Jahr bei unter + 10°C): Konservenglas 410 ml Twist Off, Durchmesser 85 mm, 3 Stunden bei 100°C.

Veränderungen im Konservenformat haben veränderte Erhitzungsbedingungen zur Folge! Um die Verkehrsfähigkeit sicher zu stellen, sind Laboruntersuchungen durchzuführen!

### Herstellungshinweis:

Füllmenge 385 g/Glas.

Für 40 Gläser ist eine Gesamtmenge von 15,4 kg notwendig.

## VERPACKUNG

Konservenglas Twist Off 410 ml, Durchmesser 85 mm

## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

51,9% Rindfleisch, Trinkwasser, Würzmittel (Gewürze, Zwiebeln, Speisesalz, modifizierte Maisstärke, Zucker, Tomaten, Knoblauch, Gewürzextrakte, Karamellpulver, Zitronensaftpulver, natürliches Aroma), Pflanzenöl \*

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	503,65 kJ
Energie	120,32 kcal
Fett	4,82 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1,60 g
Kohlenhydrate	3,50 g
Davon Zucker	1,34 g
Eiweiß	15,24 g
Salz	0,95 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.

# GYROS-GESCHNETZELTES VOM SCHWEIN

## - GENUSS IM GLAS (KONSERVE)



REZEPT-NR.: 5507224 | STAND: 27.09.2021

MENGE	%	ZUTATEN
15,0 kg	94,9	Schweinenacken ohne Knochen
200,0 g	1,3	Speiseöl
600,1 g	3,8	<b>GYROS GENUSS IM GLAS (1716434)</b>
<b>15,80 kg</b>	<b>100,00</b>	

### HERSTELLUNG

- 1.) Den Schweinenacken in ca. 0,5 cm dicke Streifen schneiden, mit dem Speiseöl und GYROS GENUSS IM GLAS würzen und 395 g pro Glas einwiegen.
- 2.) Gläser verschließen und entsprechend des gewünschten Erhitzungseffektes pasteurisieren oder sterilisieren. Kesselkonserven 75 Minuten bei 100°C pasteurisieren.
- 3.) Gläser nach dem Kochvorgang 1 Stunde bei Raumtemperatur abkühlen lassen, danach im Kühlraum lagern.

### ZUBEREITUNG

Glasinhalt in eine gut vorgeheizte Pfanne oder Topf geben und kurz kräftig anbraten.

### SONSTIGES

Hinweis: Bei diesem Produkt handelt es sich um eine Fertigpackung, die bei Abgabe an den Endverbraucher nach LMIV deklariert werden muss.

Erhitzungsbeispiel Kesselkonserven (Lagerung bis zu 1 Jahr bei unter + 10°C): Konservenglas 410 ml Twist Off, Durchmesser 85 mm, 75 Minuten bei 100°C.

Veränderungen im Konservenformat haben veränderte Erhitzungsbedingungen zur Folge! Um die Verkehrsfähigkeit sicher zu stellen, sind Laboruntersuchungen durchzuführen!

Herstellungshinweis:

Füllmenge 395 g/Glas.

Für 40 Gläser ist eine Gesamtmenge von 15,8 kg notwendig.

# GYROS-GESCHNETZELTES VOM SCHWEIN - GENUSS IM GLAS (KONSERVE)



## VERPACKUNG

Konservenglas Twist Off 410 ml, Durchmesser 85 mm

## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

94,9% Schweinefleisch, Würzmittel (Speisesalz, Gewürze, Kräuter, modifizierte Maisstärke, Zucker, Kartoffelstärke, Knoblauch, Gewürzextrakt), Speiseöl \*

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	756,85 kJ
Energie	180,81 kcal
Fett	10,72 g
Davon gesättigte Fettsäuren	4,27 g
Kohlenhydrate	1,29 g
Davon Zucker	0,52 g
Eiweiß	19,69 g
Salz	1,35 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.

# INDIAN DAAL - GENUSS IM GLAS

## (KONSERVE)



REZEPT-NR.: 5507228 | STAND: 27.09.2021

MENGE	%	ZUTATEN
2,0 kg	14,4	Hähnchenbrust, angebraten mit 25 % Bratverlust
200,1 g	1,4	Speiseöl
1,6 kg	11,6	Rote Linsen, getrocknet
1,4 kg	10,1	H-Sahne
8,0 kg	57,8	Trinkwasser
650,0 g	4,7	<b>INDIAN DAAL GENUSS IM GLAS (1716440)</b>
<b>13,80 kg</b>	<b>100,00</b>	

### HERSTELLUNG

Der Rohfleischanteil liegt ca. 25 % höher als der des gegarten Fleisches.

- 1.) Das Hähnchenfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden, mit dem Speiseöl anbraten und in die Gläser einwiegen (50 g/Glas).
- 2.) 40 g Rote Linsen in jedes Glas dazu wiegen.
- 3.) Sahne, Trinkwasser und INDIAN DAAL GENUSS IM GLAS verrühren und die Gläser damit auffüllen.
- 4.) Gläser verschließen und entsprechend des gewünschten Erhitzungseffektes pasteurisieren oder sterilisieren. Kesselkonserven 1 Stunde bei 100°C pasteurisieren.
- 5.) Gläser nach dem Kochvorgang kurz schütteln, anschließend 1 Stunde bei Raumtemperatur abkühlen lassen, danach im Kühlraum lagern.

### ZUBEREITUNG

Im Topf: Glasinhalt in einen Topf geben und bei mäßiger Hitze und gelegentlichem Umrühren erhitzen.  
In der Mikrowelle: Glas ohne Deckel bei mittlerer Wattstufe erhitzen, z.B. 5 Minuten bei 600 Watt.

# INDIAN DAAL - GENUSS IM GLAS (KONSERVE)

## SONSTIGES

### Hinweis:

Bei diesem Produkt handelt es sich um eine Fertigpackung, die bei Abgabe an den Endverbraucher nach LMIV deklariert werden muss. Erhitzungsbeispiel Kesselkonserven (Lagerung bis zu 1 Jahr bei unter + 10°C): Konservenglas 410 ml Twist Off, Durchmesser 85 mm, 1 Stunde bei 100°C.

Veränderungen im Konservenformat haben veränderte Erhitzungsbedingungen zur Folge! Um die Verkehrsfähigkeit sicher zu stellen, sind Laboruntersuchungen durchzuführen!

### Herstellungshinweis:

Füllmenge 345 g/Glas.

Für 40 Gläser ist eine Gesamtmenge von 13,8 Kg notwendig.

## VERPACKUNG

Konservenglas Twist Off 410 ml, Durchmesser 85 mm

## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

Trinkwasser, 14,4% Hähnchenfleisch, Rote Linsen, H-Sahne (u.a. MILCH) \*, Würzmittel (Speisesalz, modifizierte Maisstärke, Gewürze, Cumin, Gemüsepaprika, Zucker, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürzextrakte, Kräuter), Speiseöl \*

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	475,73 kJ
Energie	113,65 kcal
Fett	5,11 g
Davon gesättigte Fettsäuren	2,71 g
Kohlenhydrate	9,29 g
Davon Zucker	1,11 g
Eiweiß	7,50 g
Salz	1,13 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.

# KÖNIGSBERGER KLOPSE - GENUSS IM GLAS (KONSERVE)



REZEPT-NR.: 5506843 | STAND: 27.09.2021

MENGE	%	ZUTATEN
5,4 kg	35,1	Hackfleisch, gemischt
600,0 g	3,9	Trinkwasser
2,0 kg	13,0	<b>KÖNIGSBERGER KLOPSE GENUSS IM GLAS (1013888)</b>
7,2 kg	46,8	Trinkwasser
200,0 g	1,3	Kapern
<b>15,40 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

Hinweis: Dieses Set besteht aus zwei Würzungen!

- 1.) Hackfleisch mit dem Trinkwasser (600 g) und HACKBÄLLCHEN WÜRZUNG gut bindig mengen und Bällchen von ca. 60 g formen.
- 2.) Jeweils 3 Bällchen in die Konservengläser geben.
- 3.) Kapern in die Gläser einwiegen (5 g/Glas).
- 4.) Trinkwasser (7,2 kg) und KÖNIGSBERGER SAUCE GENUSS IM GLAS verrühren. Die Gläser damit auffüllen.
- 5.) Entsprechend des gewünschten Erhitzungseffektes pasteurisieren oder sterilisieren.  
Kesselkonserven 1 Stunde bei 100°C pasteurisieren.
- 6.) Gläser nach dem Kochvorgang kurz schütteln, anschließend 1 Stunde bei Raumtemperatur abkühlen lassen, danach im Kühlraum lagern.

## ZUBEREITUNG

Im Topf: Glasinhalt in einen Topf geben und bei mäßiger Hitze und gelegentlichem Umrühren erhitzen.

In der Mikrowelle: Glas ohne Deckel bei mittlerer Wattstufe erhitzen, z.B. 5 Minuten bei 600 Watt.

# KÖNIGSBERGER KLOPSE - GENUSS IM GLAS (KONSERVE)



## SONSTIGES

### Hinweis:

Bei diesem Produkt handelt es sich um eine Fertigpackung, die bei Abgabe an den Endverbraucher nach LMIV deklariert werden muss. Erhitzungsbeispiel Kesselkonserven (Lagerung bis zu 1 Jahr bei unter + 10°C): Konservenglas 410 ml Twist Off, Durchmesser 85 mm, 1 Stunde bei 100°C.

Veränderungen im Konservenformat haben veränderte Erhitzungsbedingungen zur Folge! Um die Verkehrsfähigkeit sicher zu stellen, sind Laboruntersuchungen durchzuführen!

### Herstellungshinweis:

Für 40 Gläser ist 1,2 kg HACKBÄLLCHEN WÜRZUNG Art.- Nr. 1713952 und 0,8 kg KÖNIGSBERGER SAUCE GENUSS IM GLAS Art.- Nr. 1713888 notwendig.

Füllmenge 385 g/Glas.

Für 40 Gläser ist eine Gesamtmenge von 15,4 kg notwendig.

## VERPACKUNG

Konservenglas Twist Off 410 ml, Durchmesser 85 mm

## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

Trinkwasser, 35,1% Schweine,- und Rindfleisch, Würzmittel für Königsberger Klopse (Würzmittel (Weißbrotgranulat (WEIZENmehl, Speisesalz, Hefe), Zwiebeln, Reismehl, Speisesalz, Zucker, Gewürze, Kräuter, Knoblauch), Würzmittel (SAHNÉpulver (SchlagSAHNE, MagerMILCH), modifizierte Maisstärke, Zucker, Speisesalz, Gewürze, Speisewürze, JOGHURTpulver (u.a. MILCH), Palmfett ganz gehärtet, Zwiebeln)), Kapern \*

\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	561,20 kJ
Energie	134,07 kcal
Fett	7,62 g
Davon gesättigte Fettsäuren	3,60 g
Kohlenhydrate	7,92 g
Davon Zucker	2,13 g
Eiweiß	8,07 g
Salz	1,29 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.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

# PILZRAHM-GESCHNETZELTES HUHN - GENUSS IM GLAS (KONSERVE)



REZEPT-NR.: 5507225 | STAND: 27.09.2021

MENGE	%	ZUTATEN
4,8 kg	35,3	Hähnchenbrust, angebraten mit 25 % Bratverlust
200,1 g	1,5	Speiseöl
1,0 kg	7,4	Champignons Konserve
6,6 kg	48,5	Trinkwasser
1,0 kg	7,4	<b>PILZRAHM-GESCHNETZELTES GENUSS IM GLAS (1716298)</b>
<b>13,60 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

Der Rohfleischanteil liegt ca. 25 % höher als der des gegarten Fleisches.

- 1.) Das Hähnchenfleisch in ca. 0,5 cm dicke Streifen schneiden, mit dem Speiseöl anbraten und in die Gläser einwiegen (120 g/Glas).
- 2.) Champignons abgießen, ausdrücken und in die Gläser einwiegen (25 g/Glas).
- 3.) Den evtl. ausgetretenen Bratensaft mit dem Trinkwasser und PILZRAHM-GESCHNETZELTES GENUSS IM GLAS verrühren und die Gläser damit auffüllen.
- 4.) Gläser verschließen und entsprechend des gewünschten Erhitzungseffektes pasteurisieren oder sterilisieren. Kesselkonserven 1 Stunde bei 100°C pasteurisieren.
- 5.) Gläser nach dem Kochvorgang kurz schütteln, anschließend 1 Stunde bei Raumtemperatur abkühlen lassen, danach im Kühlraum lagern.

## ZUBEREITUNG

Im Topf: Glasinhalt in einen Topf geben und bei mäßiger Hitze und gelegentlichem Umrühren erhitzen.  
In der Mikrowelle: Glas ohne Deckel bei mittlerer Wattstufe erhitzen, z.B. 5 Minuten bei 600 Watt.

# PILZRAHM-GESCHNETZELTES HUHN - GENUSS IM GLAS (KONSERVE)

## SONSTIGES

### Hinweis:

Bei diesem Produkt handelt es sich um eine Fertigpackung, die bei Abgabe an den Endverbraucher nach LMIV deklariert werden muss. Erhitzungsbeispiel Kesselkonserven (Lagerung bis zu 1 Jahr bei unter + 10°C): Konservenglas 410 ml Twist Off, Durchmesser 85 mm, 1 Stunde bei 100°C.

Veränderungen im Konservenformat haben veränderte Erhitzungsbedingungen zur Folge! Um die Verkehrsfähigkeit sicher zu stellen, sind Laboruntersuchungen durchzuführen!

### Herstellungshinweis:

Füllmenge 340 g/Glas.

Für 40 Gläser ist eine Gesamtmenge von 13,6 Kg notwendig.

## VERPACKUNG

Konservenglas Twist Off 410 ml, Durchmesser 85 mm

## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

Trinkwasser, 35,3% Hähnchenfleisch, 7,4% Champignons (Konserve) \*, Würzmittel (modifizierte Maisstärke, Sonnenblumenöl, Speisewürze, Zwiebeln, Speisesalz, Maltodextrin, Glukosesirup, Kartoffelstärke, Sahnepulver (enthält MILCH), Meerrettich, Knoblauch, Karamellpulver, Gewürze, natürliches Aroma, Zitronensaftpulver), Speiseöl \*

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	350,90 kJ
Energie	83,83 kcal
Fett	2,74 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1,55 g
Kohlenhydrate	4,21 g
Davon Zucker	0,37 g
Eiweiß	10,26 g
Salz	1,26 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.

# PULLED PORK - GENUSS IM GLAS (KONSERVE)



REZEPT-NR.: 5506840 | STAND: 27.09.2021

MENGE	%	ZUTATEN
11,9 kg	91,5	Schweine-Schinkenfleisch
1,1 kg	8,5	<b>PULLED PORK GENUSS IM GLAS (1713920)</b>
<b>13,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Fleisch in ca. 5 cm große Stücke schneiden, mit PULLED PORK GENUSS IM GLAS würzen und 325 g pro Glas einwiegen.
- 2.) Gläser verschließen und entsprechend des gewünschten Erhitzungseffektes pasteurisieren oder sterilisieren.  
Kesselkonserven 3 Stunden bei 100°C pasteurisieren.
- 3.) Gläser nach dem Kochvorgang kurz schütteln, anschließend 1 Stunde bei Raumtemperatur abkühlen lassen, danach im Kühlraum lagern.

## ZUBEREITUNG

Im Topf: Glasinhalt in einen Topf geben und bei mäßiger Hitze und gelegentlichem Umrühren erhitzen.  
In der Mikrowelle: Glas ohne Deckel bei mittlerer Wattstufe erhitzen, z.B. 5 Minuten bei 600 Watt.

Fleisch mit zwei Gabeln grobfaserig zerteilen.

## SONSTIGES

Hinweis:

Bei diesem Produkt handelt es sich um eine Fertigpackung, die bei Abgabe an den Endverbraucher nach LMIV deklariert werden muss.  
Erhitzungsbeispiel Kesselkonserven (Lagerung bis zu 1 Jahr bei unter + 10°C): Konservenglas 410 ml Twist Off, Durchmesser 85 mm, 3 Stunden bei 100°C.

Veränderungen im Konservenformat haben veränderte Erhitzungsbedingungen zur Folge! Um die Verkehrsfähigkeit sicher zu stellen, sind Laboruntersuchungen durchzuführen!

Herstellungshinweis:

Füllmenge 325 g/Glas.

Für 40 Gläser ist eine Gesamtmenge von 13,0 kg notwendig.

# PULLED PORK - GENUSS IM GLAS (KONSERVE)

## VERPACKUNG

Konservenglas Twist Off 410 ml, Durchmesser 85 mm

## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

91,5% Schweinefleisch, Würzmittel (Demerara Zucker, Speisesalz, Tomaten, modifizierte Wachsmaisstärke, Apfel, Honigpulver, Karamellpulver, Gewürze, Paprika geräuchert, Chili geräuchert, Knoblauch, Rauchsatz, Gewürzextrakte, Zitronensaftpulver)

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	624,19 kJ
Energie	149,12 kcal
Fett	5,26 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1,83 g
Kohlenhydrate	5,22 g
Davon Zucker	3,42 g
Eiweiß	19,74 g
Salz	1,53 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.

# RINDER-ROULADENPFANNE - GENUSS IM GLAS (KONSERVE)



REZEPT-NR.: 5506839 | STAND: 27.09.2021

MENGE	%	ZUTATEN
5,6 kg	36,4	Rindfleisch, angebraten mit 25 % Bratverlust
200,0 g	1,3	Pflanzenöl
7,4 kg	48,1	Trinkwasser
1,2 kg	7,8	<b>RINDER-ROULADEN-PFANNE GENUSS IM GLAS (1713926)</b>
400,1 g	2,6	Gewürzgurken (Konserven)
600,0 g	3,9	Räucherbauch
<b>15,40 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

Der Rohfleischanteil liegt ca. 25 % höher als der des gegarten Fleisches.

- 1.) Räucherbauch und Gewürzgurken in feine Würfel schneiden.
- 2.) Rindfleisch in dünne Streifen schneiden, mit dem Pflanzenöl kurz scharf anbraten und in die Gläser einwiegen (140 g/Glas).
- 3.) Räucherbauchwürfel (15 g/Glas) und Gurkenwürfel (10 g/Glas) dazu wiegen.
- 4.) Eventuell ausgetretener Bratensaft mit dem Trinkwasser und RINDER-ROULADEN-PFANNE GENUSS IM GLAS verrühren. Die Gläser damit auffüllen.
- 5.) Gläser verschließen und entsprechend des gewünschten Erhitzungseffektes pasteurisieren oder sterilisieren.  
Kesselkonserven 90 Minuten bei 100°C pasteurisieren.
- 6.) Gläser nach dem Kochvorgang kurz schütteln, anschließend 1 Stunde bei Raumtemperatur abkühlen lassen, danach im Kühlraum lagern.

## ZUBEREITUNG

Im Topf: Glasinhalt in einen Topf geben und bei mäßiger Hitze und gelegentlichem Umrühren erhitzen.

In der Mikrowelle: Glas ohne Deckel bei mittlerer Wattstufe erhitzen, z.B. 5 Minuten bei 600 Watt.

# RINDER-ROULADENPFANNE - GENUSS IM GLAS (KONSERVE)

## SONSTIGES

### Hinweis:

Bei diesem Produkt handelt es sich um eine Fertigpackung, die bei Abgabe an den Endverbraucher nach LMIV deklariert werden muss. Erhitzungsbeispiel Kesselkonserven (Lagerung bis zu 1 Jahr bei unter + 10°C): Konservenglas 410 ml Twist Off, Durchmesser 85 mm, 90 Minuten bei 100°C.

Veränderungen im Konservenformat haben veränderte Erhitzungsbedingungen zur Folge! Um die Verkehrsfähigkeit sicher zu stellen, sind Laboruntersuchungen durchzuführen!

### Herstellungshinweis:

Füllmenge 385 g/Glas.

Für 40 Gläser ist eine Gesamtmenge von 15,4 kg notwendig.

## VERPACKUNG

Konservenglas Twist Off 410 ml, Durchmesser 85 mm

## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

Trinkwasser, 36,4% Rindfleisch, Würzmittel (Zwiebeln, modifizierte Maisstärke, Gewürze (u.a. SENFmehl), Zucker, Speisesalz, Tomaten, Speisewürze, Aroma, Knoblauch, Karamellpulver), 3,9% Räucherbauch \*, Gewürzgurken (Konserven) \*, Pflanzenöl \*

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	460,01 kJ
Energie	109,90 kcal
Fett	4,93 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1,64 g
Kohlenhydrate	4,26 g
Davon Zucker	1,67 g
Eiweiß	11,69 g
Salz	1,43 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.