

Produkt Spezifikation



Ebi Gyoza

Teigtaschen mit Garnelen und Gemüse
Raviolis aux crevettes et légumes
Ravioli di gamberi e verdure

Artikel-Nr.: 20170022

Verkehrsbezeichnung: Premium gefrorenes Gyoza mit zartem, knusprigen Teig und einer Füllung aus hochwertigen Garnelen und lokalem Gemüse. Die Gyozas bieten aussergewöhnlichen Geschmack und Textur und sind eine bequeme und gleichzeitig luxuriöse Grundlage für kreative Vorspeisen oder Fingerfood.

Zutaten: Teig 43% (**Weizenmehl**, Wasser, fluoridiertes Kochsalz, Pflanzenkohle Farbstoff:E153) Füllung 57% (**Garnelen(Penaeus vannamei)**25%, Bambussprossen 11%, Karotten 10%, Pflanzenmargarine(Pflanzenöle [Raps-, Sonnenblumen-, Leinöl], Wasser, Kokosfett, Emulgatoren: **Sojalecithin**, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Salz 0,2 %, Säuerungsmittel: Citronensäure, natürliche Aromen, Vitamine [B1, B2, B6, B12, D, Folsäure]) 5%, **Paniermehl(Weizenmehl)**, Speisesalz, Hefe) 2%, Wasser 1.5%, Maisstärke, **Sesamöl**, Kochsalz, weisser Pfeffer, Essig)
Hinweise für Allergiker: Für Allergene, einschliesslich glutenhaltiges Getreide, siehe **fettgedruckte** Zutaten

Produktbeschreibung: Tiefgekühlte Gyoza hergestellt in der Region Zürich, gefüllt mit hochwertigen Garnelen und lokal angebautem Gemüse. Fein abgestimmt mit natürlichen Gewürzen und umhüllt von edlem schwarzen Teig aus Schweizer Mehl und Aktivkohle. Zart, aromatisch und ein echter Knaller

Beschaffenheit: gefroren

Abmessungen, TK: ca. 100 x 20 x 25 mm (L x B x H)

EAN-Verkaufseinheit: 7640143240050

Zolltarifnummer: 1902.2000

Midesthaltbarkeit: 365 Tage

Restlaufzeit: 240 Tage

Lagerbedingungen: Transport und Lagerung bei -18% C; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Sprachen auf Verpackung: DE, GB, FR, IT

Aufbau Umverpackung: 1 x 2 kgs (1 kg = ca. 45 Stücke)

Umverpackung: 1 x Karton 300 x 250 x 140 mm, 1 x Etikette 147 x 105 mm

Verpackung VE: 1 x Beutel, , plus Anleitungshinweis zur Zubereitung

Pro VE: 2.000 kg Nettogewicht, 2.245 kg Bruttogewicht

Karton pro Lage: 12

Lagen pro Palette: 6

Karton pro Palette: 68

Zubereitungsempfehlung: Bei mittlerer Hitze zwei Teelöffel Öl in eine beschichtete Pfanne geben und auf 180°C (Gas 4-5) erhitzen. Die gefrorenen Gyoza in die Pfanne legen. Ein Glas Wasser in die Pfanne giessen bis 1/3 jedes Gyoza mit Wasser bedeckt ist. Auf hohe Hitze stellen (220°C, Gas 7-8). Pfanne abdecken und ca. 7 Minuten kochen lassen. Der Deckel öffnen und abwarten, bis der Boden der Gyoza goldbraun und knusprig ist. Mit individuell abgestimmten Saucen und Garnituren kreieren Sie ein einzigartiges Signature-Gericht.

Nährwerte: folgt

Hergestellt in der Schweiz

Hersteller: Alpantex GmbH, Loostrasse 11, CH-Rüschlikon / info@vegyoza.com

Datum: 30 Jan., 2026 / Rev. 0006

