

Produkt Spezifikation



Gyu Gyoza

*Teigtaschen mit Rindfleisch und Gemüse
Raviolis au boeuf et aux légumes
Ravioli di manzo e verdure*

Artikel-Nr.: 20170018

Verkehrsbezeichnung: premium gefrorenen Gyoza, bieten Köchen eine bequeme und zugleich luxuriöse Grundlage für kreative Vorspeisen oder Fingerfood. Mit einem zarten, knusprigen Teig und einer Füllung aus saftigem Schweizer Rindfleisch und lokalem Gemüse, bieten diese Gyoza aussergewöhnlichen Geschmack und Textur.

Sie sind ideal für eine schnelle Zubereitung: einfach dämpfen und in der Pfanne knusprig anbraten.

Servieren Sie sie mit individuell abgestimmten Saucen und Garnituren, um ein einzigartiges Signature-Gericht zu kreieren und gleichzeitig Premium-Qualität und Konsistenz zu wahren.

Zutaten: Teig 44% (**Weizenmehl**, Wasser, fluoridiertes Kochsalz) Füllung 56% (Schweizer Rindfleisch 20%, Brühe (Wasser, Gewürze) 9%, Weisskohl 8%, Lauch 6%, Erbsen 5%, Gewürzöle (Sonnenblumenöl, Zwiebel, Schalotten, Ingwer) 3%, **Sojasauce** (**Sojabohnen**, Wasser, **Weizen**, Salz) 2%, **Paniermehl**(**Weizenmehl**, Speisesalz, Hefe) 2%, Knoblauch, Ingwer)

Hinweise für Allergiker: Für Allergene, einschliesslich glutenhaltiges Getreide, siehe **fettgedruckte** Zutaten

Produktbeschreibung: Tiefgekühlte Gyoza hergestellt in der Region Zürich, gefüllt mit hochwertigen Rindfleisch und lokal angebautem Gemüse. Fein abgestimmt mit natürlichen Gewürzen und umhüllt von edlem weissen Teig aus Schweizer Mehl.

Zart, aromatisch und ein echter Knaller

Beschaffenheit: gefroren

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

EAN-Verkaufseinheit: 7640143240029

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. 0005

