



INFO

Küchenfertig gewürzte Knödel - nach bayrischem Hausrezept.

ZUTATEN

Semmelwürfel (WEIZENMEHL, Wasser, Salz, Hefe), Wasser, Palmöl, HÜHNERVOLLEIPULVER, Zwiebelpulver, MAGERMILCHPULVER, Kräuter, Salz, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Gewürze.

Inhaltsstoffe

Frei von gehärteten Fetten

Frei von Konservierungsstoffen

Frei von künstlichen Farbstoffen

Frei von natürlichen Farbstoffen

(g) ODZ

(ह) Vegetarisch

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de

Semmelknödel

STÜCKGEWICHT CA. 75 G



Verpackung

ARTIKEL-NR.	6252
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	117/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 800309
EAN UMVERPACKUNG	4006934 800316
MHD	24 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	966 kJ / 230 kcal
FETT	7,2 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	3,4 g

KOHLENHYDRATE	33 g
DAVON ZUCKER	1,8 g
EIWEIß	7,1 g
SALZ	1,7 g



Zubereitung

KOCHTOPF

Das tiefgefrorene Produkt einschichtig in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Erneut kurz aufkochen lassen. Danach ca. 25 Minuten bei niedriger Hitze ohne Deckel ziehen lassen (nicht kochen).

COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (100 % Dampf) auf 100 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 23 Minuten auf einem Gastro-Blech erhitzen.

