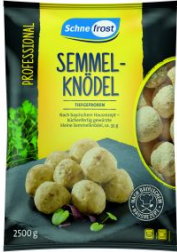


Semmelknödel 35 g



INFO

Küchenfertig gewürzte Knödel im 35 g Format - nach bayrischem Hausrezept.

ZUTATEN

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

Inhaltsstoffe

-  Frei von gehärteten Fetten
-  Frei von Konservierungsstoffen
-  Frei von künstlichen Farbstoffen
-  Frei von natürlichen Farbstoffen
-  ODZ
-  Cook & Chill
-  Vegetarisch

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de

STÜCKGEWICHT CA. 35 G



Verpackung

ARTIKEL-NR.	6250
JE KARTON	4 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	72/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 625001
EAN UMPERPACKUNG	4006934 625018
MHD	24 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	990 kJ / 235 kcal	KOHLLENHYDRATE	35 g
FETT	7,2 g	DAVON ZUCKER	2,7 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	3,4 g	EIWEIß	6,7 g
		SALZ	1,7 g



Zubereitung

KOCHTOPF

(empfohlene Zubereitung) Das tiefgefrorene Produkt einschichtig in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Erneut kurz aufkochen lassen. Danach ca. 15 Minuten bei niedriger Hitze ohne Deckel ziehen lassen (nicht kochen).

COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (100 % Dampf) auf 100 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 14 Minuten auf einem Gastro-Blech erhitzen.