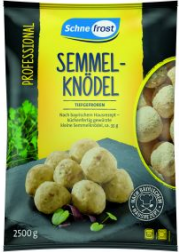


# Semmelknödel 35 g








## INFO

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

## ZUTATEN

Wasser, Semmelwürfel 34,5 % (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Palmfett, HÜHNERVOLLEIPULVER, Speisesalz, Stärke, Zwiebelpulver, Kräuter, MAGERMILCHPULVER, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Gewürze.

## Inhaltsstoffe

-  Frei von gehärteten Fetten
-  Frei von Konservierungsstoffen
-  Frei von künstlichen Farbstoffen
-  Frei von natürlichen Farbstoffen
-  ODZ
-  Vegetarisch

## Rezepte zum Produkt

finden Sie unter [www.schne-frost.de](http://www.schne-frost.de)

STÜCKGEWICHT 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.