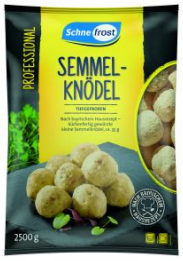
Semmelknödel 35 g





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 UMVERPACKUNG	4006934 625018
MHD	24 Monate

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.

Nährwerte

BRENNWERT	990 kJ / 235 kcal	**KOHLENHYDRATE**	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

Inhaltsstoffe

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

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.

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de