

# Gnocchi

STÜCKGEWICHT CA. 8 G



## Verpackung

ARTIKEL-NR.	5116
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	117/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 400301
EAN UMPERPACKUNG	4006934 400318
MHD	18 Monate



## Nährwerte

BRENNWERT	714 kJ / 169 kcal	KOHLHYDRATE	31 g
FETT	3,8 g	DAVON ZUCKER	< 0,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,5 g	EIWEIß	1,8 g
		SALZ	0,97 g



## Zubereitung

### KOCHTOPF

Das tiefgefrorene Produkt einschichtig in die 5-fache Menge kochendes Wasser geben. Erneut kurz aufkochen lassen. Anschließend bei schwacher Hitze ziehen lassen, bis die Gnocchi oben schwimmen.

### COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Je ein Beutel des tiefgefrorenen Produktes auf ein GN-Blech geben und bei 100 °C und 100 % Dampf ca. 6-8 Minuten garen.

### PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Dabei mehrmals wenden.



### INFO

Für den Gourmet: Eine italienische Kartoffelspezialität aus frischen Kartoffeln und feinen Gewürzen. Glutenfrei und ohne Konservierungsstoffe.

### ZUTATEN

Kartoffeln 62 %, modifizierte Stärke, Trinkwasser, Kartoffelstärke, Sonnenblumenöl, Kartoffelflocken, Verdickungsmittel (Methylcellulose, Guarkernmehl, Xanthan), Speisesalz, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Gewürze.

## Inhaltsstoffe

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

## Rezepte zum Produkt

 [www.schneefrost.de](http://www.schneefrost.de)