

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	789 kJ / 187 kcal	KOHLLENHYDRATE	34 g
FETT	4,1 g	DAVON ZUCKER	< 0,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	1,4 g	EIWEIß	2,6 g
		SALZ	0,9 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

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 69 %, Kartoffelstärke, Maisstärke, Sonnenblumenöl, modifizierte Kartoffelstärke, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan, Methylcellulose), HÜHNEREIWEIßPULVER, Speisesalz, 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

finden Sie unter www.schne-frost.de

