Gnocchi

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
- Vegetarisch

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de

STÜCKGEWICHT 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 UMVERPACKUNG	4006934 400318
MHD	18 Monate

Nährwerte

BRENNWERT	714 kJ / 169 kcal	KOHLENHYDRATE	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.