



Serviettenknödel MENU

Trockenmischung in der Kochfolie



Artikelnummer: 08436
Packungsart: Karton
Verkaufseinheit: 5 kg
Unterverpackung: 250 g Beutel

Produktmerkmale

- 20 Stangen à 250 g
- 1 Stange ergibt - gekocht - ca. 16-17 Scheiben à 35-40 g
- als Beilage zu Fleisch-, Geflügel- oder Wildgerichten mit Sauce oder Saft, zu Pilz- oder Gemüsegerichten, als Hauptspeise geröstet mit Ei, etc.

Kundenvorteile

- einfache Zubereitung
- hoher Conveniencegrad
- bainmariestabil

Zutaten

Semmelwürfel 58 % (Weizenmehl, Salz, Hefe), Weizenmehl, Sonnenblumenöl, Volleipulver, Magermilchpulver, Salz, Zwiebeln, Petersilie, Gewürz

Allergene

Glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch (einschließlich Laktose)

Die Angaben beziehen sich auf den rezeptorischen Zusatz, Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potenzial, die nicht im Anhang II VO (EU) 1169/2011 (für CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6) aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

Produkteigenschaften



¹ Dieses Produkt ist frei von Zusatzstoffen, die in Deutschland auf Speisekarten kenntlich gemacht werden müssen.



Produktinformation

Ausgiebigkeit

Produkt	ergibt	Portionen	Portionsgrösse
5 kg	12.8 kg	160	80 g

Zubereitung

- 1.) Serviettenknödel unter mehrmaligem wenden 5 Minuten in lauwarmem Wasser quellen lassen.
 - 2A.) Kombi-Dämpfer: auf Lochblech legen, ca. 40 Minuten dämpfen
 - 2B.) Kochtopf: In kochendes, gesalzenes Wasser einlegen und ca. 30 Minuten kochen lassen - mehrmals umdrehen. Nach der Kochzeit ausdampfen lassen, bis sich die Kochfolie löst.
 - 3.) Kochfolie abziehen und die Knödel in Scheiben schneiden.
- Hügli Serviettenknödel können entweder in der Kochfolie in heissem Kochwasser oder ohne Wasser im Bainmarie warm gehalten werden.

Nährwertangaben 100 g Basisprodukt

Kilojoule	1821.0 kJ
Kilokalorien	436.0 kcal
Fett	18.1 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	2.2 g
Kohlenhydrate	54.1 g
- davon: Zucker	3.6 g
Eiweiss	12.2 g
Salz	3.2 g

Packungsinformationen Anzahl

Packungsart	Karton
VE	5 kg
Unterverpackung	250 g Beutel

Lagerbedingungen

Trocken lagern (8-25°C). Gebinde stets verschließen.