



Spinatknödel roh

lockerer Knödel aus Spinat und Semmelwürfeln, fein abgestimmt mit Kräutern und Gewürzen



Artikelnummer: 50203
Packungsart: Karton
Verkaufseinheit: 6.4 kg
Unterverpackung: 20 Stück Beutel

Produktmerkmale

- lockerer Knödel aus Spinat und Semmelwürfel
- Spinatanteil ca. 41%
- wie hausgemacht
- lose gefrostet

Kundenvorteile

- Zeitersparnis
- einzeln entnehmbar
- konstante hochwertige Qualität
- einfache Stückkalkulation
- Vegi-Tip

Convenience-Grad



Zutaten

41% Spinat, 30% Semmelwürfel (Weizenmehl, Wasser, Hefe, Speisesalz), Vollei, Wasser, Weizenmehl, Zwiebeln, Margarine ((Palmfett, Kokosfett, Rapsöl, Wasser, Emulgatoren (E 322 E4 71), Speisesalz)), Vollmilchpulver, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodid), Rapsöl, Zucker, Champignonextrakt, Gemüsepulver (Karotte, Lauch, Pastinake, Blumenkohl), Sonnenblumenöl, Gewürzextrakte

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.



Zubereitung

Tiefgekühlte Knödel in leicht gesalzenes, kochendes Wasser einlegen und ca. 15 - 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, danach kurz ziehen lassen
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!



Nährwertangaben

100 g Basisprodukt

Kilojoule	735.0 kJ
Kilokalorien	175.0 kcal
Fett	4.5 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	1.5 g
Kohlenhydrate	27.0 g
- davon: Zucker	2.6 g
Eiweiss	6.3 g
Salz	1.1 g

Packungsinformationen

Anzahl

Packungsart	Karton
VE	6.4 kg
Unterverpackung	20 Stück Beutel
Anzahl Stück/VE	80
Stückgewicht	80 g

Lagerbedingungen

Tiefkühlkost: nur lagerfähig bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.