



Germknödel mit Heidelbeerfülle

ohne Mohn-Zucker-Mischung



Artikelnummer: 50662
Packungsart: Karton
Verkaufseinheit: 3.4 kg

Produktmerkmale

- lockerer Hefeteig
- Füllanteil 15%
- vorgekocht

Kundenvorteile

- Alternative zum Powidl-Germknödel
- Abwechslung auf der Dessertkarte
- einfache Stückkalkulation
- Zeitersparnis

Convenience-Grad



Zutaten

Weizenmehl, Wasser, 15% Heidelbeerfruchtfülle (Zucker, 35% Heidelbeeren*, Geliermittel Pektine, Säuerungsmittel Citronensäure, Säureregulator: Calciumcitrate, natürliches Aroma), Zucker, Vollei, Rapsöl, Hefe, Magermilchpulver, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Aroma
* bezogen auf den Füllanteil

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

Germknödelofen: Die tiefgekühlten Germknödel im vorgeheizten Germknödelofen bei 100°C ca. 35 Min. garen.

Kombi-Dämpfer (100% Dampf): Die tiefgekühlten Germknödel im vorgeheizten Kombi-Dämpfer bei 100°C ca. 35 Min. garen.

Kochtopf (mit Einsatz): Den Boden des Kochtopfes 2 cm mit Wasser bedecken, die tiefgekühlten Germknödel auf den Einsatz geben und im Dampf ca. 30 Min. erhitzen. Der Kochtopf sollte während der Zubereitung zugedeckt sein.

Mikrowelle: Den tiefgekühlten Germknödel in ein geeignetes Mikrowellengeschirr geben, mit Wasser benetzen und zugedeckt bei 600 Watt ca. 2-3 Min. erwärmen.



Nährwertangaben

100 g Basisprodukt

Kilojoule	1044.9 kJ
Kilokalorien	246.7 kcal
Fett	2.1 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	0.3 g
Kohlenhydrate	50.0 g
- davon: Zucker	11.0 g
Eiweiss	6.0 g
Salz	0.6 g

Packungsinformationen

Anzahl

Packungsart	Karton
VE	3.4 kg
Anzahl Stück/VE	20
Stückgewicht	170 g

Lagerbedingungen

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