



Grießnockerl

aus Weizengrieß, vorgekocht



Artikelnummer: 5102
Packungsart: Karton
Verkaufseinheit: 4.95 kg
Unterverpackung: 1.65 kg Beutel

Produktmerkmale

- Nockerl aus locker-flaumiger Grießmasse
- einzeln gefrostet
- Gewichtstoleranz +/- 3%

Kundenvorteile

- hoher Conveniencegrad
- fix-fertige Suppeneinlage

Convenience-Grad



Zutaten

43% Weizengriess, Wasser, Margarine ((pflanzliche Fette und Öle (Palm, Kokos, Raps), Wasser, Emulgatoren E 322, E 471 und E 472e, Speisesalz, Säuerungsmittel, Citronensäure)) Hühnervollei, Hühnereieigellb, Weizenkleber, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodid)

Allergene

Glutenhaltiges Getreide, Eier

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.

³ Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit Lactose gemäß EU: VO (EU) 1169 / 2011 und CH: LKV, Art. 8 und Anhang 1, die in der EU bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Zubereitung

Kochtopf: Tiefgekühlte Grießnockerl in die kochende Suppe einlegen, ca. 5 Minuten leicht kochen lassen, vom Herd wegnehmen und zugedeckt noch ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Kombidämpfer: Tiefgekühlte Grießnockerl bei 100% Dampf und 100°C ca. 10-15 Minuten erhitzen.





Produktinformation

Nährwertangaben	100 g Basisprodukt
Kilojoule	996.0 kJ
Kilokalorien	238.0 kcal
Fett	15.0 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	5.3 g
Kohlenhydrate	19.0 g
- davon: Zucker	0.1 g
Eiweiss	6.8 g
Salz	1.3 g
Packungsinformationen	Anzahl
Packungsart	Karton
VE	4.95 kg
Unterverpackung	1.65 kg Beutel
Anzahl Stück/VE	ca. 150
Stückgewicht	ca. 34 g

Lagerbedingungen

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