



Topfennockerl

Nockerl aus Topfenteig mit Grieß, roh und ungebrösel



Artikelnummer: 5259
Packungsart: Karton
Verkaufseinheit: 5 kg
Unterverpackung: 1.25 kg Beutel

Produktmerkmale

- vorgekochte Topfennockerl aus flaumigem Topfenteig
- Anteil Topfen: 62%
- einzeln gefrostet

Kundenvorteile

- kurze Zubereitungszeit
- wie hausgemacht
- einzeln entnehmbar
- einfache Kalkulation

Convenience-Grad



Zutaten

65% Speisetopfen, Zucker, Weizenmehl, Weizengriess, Vollei, Butter, jodiertes Speisesalz, natürliches Vanillearoma

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

Kochtopf: Topfennockerl in leicht kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, kurz aufkochen lassen, Topf vom Herd nehmen u. ca. 5 Min. ziehen lassen.

Dampf: die tiefgefr. Nockerl ca. 15 Min. bei 100°C dämpfen
mit Nußbrösel verfeinern, brauner Butter übergießen, Zimt/Zucker bestreuen oder mit Pflaumenröster servieren





Produktinformation

| Nährwertangaben | 100 g Basisprodukt |
|--------------------------------|--------------------|
| Kilojoule | 837.2 kJ |
| Kilokalorien | 198.8 kcal |
| Fett | 6.0 g |
| - davon: gesättigte Fettsäuren | 3.3 g |
| Kohlenhydrate | 26.0 g |
| - davon: Zucker | 16.0 g |
| Eiweiss | 10.0 g |
| Salz | 1.0 g |
| Packungsinformationen | Anzahl |
| Packungsart | Karton |
| VE | 5 kg |
| Unterverpackung | 1.25 kg Beutel |
| Anzahl Stück/VE | 200 |
| Stückgewicht | 25 g |

Lagerbedingungen

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