



Leberknödel

aus Rinds- und Schweinsleber, mit Semmelbröseln und Knödelbrot,
fein gewürzt



Artikelnummer: 5435
Packungsart: Karton
Verkaufseinheit: 6 kg
Unterverpackung: 2 kg Beutel

Produktmerkmale

- lose gefrostet
- feiner Lebergeschmack

Kundenvorteile

- Qualitätsgarantie
- Zeitersparnis
- einzeln entnehmbar

Convenience-Grad



Zutaten

53 % Leber (Rind und/oder Schwein), Semmelbrösel (WEIZENMEHL, Hefe, Salz), Trinkwasser, Speck, Knödelbrot (WEIZENMEHL, Hefe, Salz), Salz, Petersilie, Majoran, Gewürze

Allergene

Glutenhaltiges Getreide

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

Die tiefgefrorenen Knödel in heisser Hügli Ochenbouillon ca. 6 Minuten erwärmen. Auf- bzw. angetaute Ware nicht wieder einfrieren!





Produktinformation

Nährwertangaben	100 g Basisprodukt
Kilojoule	840.0 kJ
Kilokalorien	200.0 kcal
Fett	7.6 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	3.4 g
Kohlenhydrate	19.0 g
- davon: Zucker	2.3 g
Eiweiss	13.0 g
Salz	1.6 g
Packungsinformationen	Anzahl
Packungsart	Karton
VE	6 kg
Unterverpackung	2 kg Beutel
Anzahl Stück/VE	ca. 150
Stückgewicht	ca. 40 g

Lagerbedingungen

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