



Leberknödel Hausmacher Art

vorgekocht, mit 53 % Rinderleber, abgerundet mit Schweinespeck, mit Knödelbrot aufgelockert u. mit Brösel gebunden



Artikelnummer: 5631
Packungsart: Karton
Verkaufseinheit: 4.5 kg
Unterverpackung: 2.25 kg Beutel

Produktmerkmale

- fein gewürzt
- lose gefrostet
- feiner Lebergeschmack
- vorgekocht

Kundenvorteile

- schnelle Zubereitung
- wie hausgemacht

Convenience-Grad



Zutaten

53 % Leber (Rind und/oder Schwein), Semmelbrösel (WEIZENMEHL, Hefe, Salz), Trinkwasser, Speck, Knödelbrot (WEITZENMEHL, 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 Ochsenbouillon ca. 10. 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	4.5 kg
Unterverpackung	2.25 kg Beutel
Überverpackung	4.5
Anzahl Stück/VE	60
Stückgewicht	ca. 75 g

Lagerbedingungen

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