



Kartoffelnudeln (Schupfnudeln)

Kartoffelprodukt in Nudelform



Artikelnummer: 5769
Packungsart: Karton
Verkaufseinheit: 10 kg
Unterverpackung: 2.5 kg Beutel

Produktmerkmale

- besonders kochstabil
- vorgekocht

Kundenvorteile

- als Beilage zu Fleischgerichten
- auch als Süßspeise (Mohn-, Nussnudeln) verwendbar

Convenience-Grad



Zutaten

61% Kartoffeln, Weizenmehl, Kartoffelstärke, Weizengriess, Rapsöl, Wasser, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Volleipulver, Kurkuma, Paprikaextrakt

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: die tiefgekühlten Schupfnudeln in kochendes Wasser legen, bis zum Aufsteigen kochen lassen (ca. 5 Min.), abseihen und in heißem Fett schwenken

Pfanne: die tiefgekühlten Schupfnudeln in eine Pfanne mit heißer Butter geben und ca. 5 Min. goldgelb schwenken
Konvektomat: ein Gastroblech mit Butter oder Margarine ausstreichen, die tiefgekühlten Schupfnudeln hineingeben, ev. mit Butterflocken bestreuen und bei 120°C ca. 10 Min. erhitzen



Nährwertangaben

100 g Basisprodukt

Kilojoule	757.6 kJ
Kilokalorien	179.3 kcal
Fett	2.7 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	0.3 g
Kohlenhydrate	34.0 g
- davon: Zucker	4.7 g
Eiweiss	3.7 g
Salz	0.6 g

Packungsinformationen

Anzahl

Packungsart	Karton
VE	10 kg
Unterverpackung	2.5 kg Beutel

Lagerbedingungen

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