



Griessnockerl MENU

Einlage aus Hartweizengrieß



Artikelnummer: 93371
Packungsart: Karton
Verkaufseinheit: 5 kg

Produktmerkmale

- getrocknet
- zarte, lockere Konsistenz
- leicht gewürzt

Kundenvorteile

- schnelle Zubereitung
- ideal für unsere Bouillons

Zutaten

62 % WEIZENGRIESS, pflanzliche Öle (Rapsöl, Rapsöl ganz gehärtet, Kokosöl), MILCHZUCKER, HÜHNEREIEIWEISSPULVER*, TROCKENEIGELB*, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid), Gewürz (Muskatnuss). *Eier aus Bodenhaltung

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

Nockerl in kochende Suppe geben, 3 Minuten kochen lassen, anschließend vom Herd nehmen und 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.





Produktinformation

Nährwertangaben	100 g Basisprodukt
Kilojoule	1891.0 kJ
Kilokalorien	452.0 kcal
Fett	18.0 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	10.0 g
Kohlenhydrate	56.0 g
- davon: Zucker	8.0 g
Eiweiss	14.0 g
Salz	3.7 g
Packungsinformationen	Anzahl
Packungsart	Karton
VE	5 kg

Lagerbedingungen

Trocken lagern (8-25°C). Gebinde stets verschließen.