

Produktspezifikation

TK Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus/Powidlfüllung
tiefgefroren



ArtNr 54221
Ktn. 10,2 kg (3 Ktn. à 20 Stück - Stückgewicht ca. 170g)

Produkt-
erklärung: Original Riesen-Germknödel mit Powidlfüllung.
Lockerer Hefeteigprodukt mit feiner Fruchtfüllung, verzehrfertig, tiefgefroren.

Zubereitung:
Germknödelofen: Den tiefgekühlten Germknödel im vorgeheizten Germknödelofen bei 100°C ca. 35 Min. zubereiten.
Kombi-Dämpfer (100% Dampf): Den tiefgekühlten Germknödel im vorgeheizten Kombi-Dämpfer bei 100°C und 100% Dampf ca. 35 Min. zubereiten.
Kochtopf (mit Einsatz): Den Boden eines geeigneten Kochtopfes 2 fingerhoch mit Wasser bedecken und das Wasser zum Kochen bringen. Den tiefgekühlten Germknödel auf den Einsatz geben und im Dampf (zugedeckt) ca. 30 Min. zubereiten.
Mikrowelle: Den tiefgekühlten Germknödel in ein geeignetes Mikrowellengeschirr geben, mit Wasser benetzen und zugedeckt bei 600 Watt 2-3 Min. zubereiten.

Serviertipp: Den Germknödel mit zerlassener Butter übergießen und mit Mohn bestreuen.

Zutaten:
Weizenmehl, Wasser, Powidl 15% (Pflaumenmus 70%*, Zucker, Fruktose-Glukosesirup, Aroma), Zucker, Vollei, Rapsöl, Hefe, Magermilchpulver, jodiertes Speisesalz, Aroma.
Produkt enthält: *Gluten, Ei und Milch.*
*Bezogen auf den Füllanteil

Merkmale: oK, oF, OLV, J, TK
oK=ohne Kenntlichmachung, oF=ohne Farbstoffe, OLV = Ovo-lacto-vegetabil, J = mit jodiertem Speisesalz, TK = Tiefkühl

<u>Gebinde</u>	<u>Gebindeinhalt:</u>				
Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Anzahl	Anzahl Stück/Ktn.
54221	Ktn.	10,2	KG	60 Stk.	3 x 20 Stück=60 Stück à ca. 170g

<u>Nährwerte:</u>	Durchschnittliche Nährwertangaben	pro 100 g
Brennwert:		1.016 kJ / 240 kcal
Fett:		2,3 g
davon gesättigte Fettsäuren:		0,2 g
Kohlenhydrate:		48,0 g
davon Zucker:		10,0 g
Ballaststoffe:		1,5 g
Eiweiß:		6,1 g
Salz:		0,8 g

Kennz./ MHD: Mindesthaltbarkeit 18 Mon. ab Produktionsdatum bei -18°C

Produktgruppe Wela-TK Süße Spezialitäten (27c)

Rezeptur 20191 24.03.2015