

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: TK Dessert Germknödel mit Heidelbeerfruchtfülle
Art.-Nr.: 54228 2,7 kg Karton ergeben 45 St. à 60 g

Produktbeschreibung:

Mini Germknödel mit fruchtiger Heidelbeerfruchtfülle, vorgekocht, tiefgefroren. Premium Mehlspeisqualität aus Österreich.

Verwendungsmöglichkeiten:

als Nachtisch

Zubereitung:

Kochtopf: Boden eines Kochtopfes mit Einsatz (Sieb) abdecken und bis unter den Einsatz mit Wasser befüllen. Die tiefgekühlten Knödel auf den Einsatz legen, Deckel schließen und die Knödel im Dampf ca. 20 Min. erhitzen.

Kombidämpfer: Tiefgekühlte Knödel mit 100 % Dampf ca. 20 Min. erwärmen.

Mikrowelle: 600 Watt: Tiefgekühlte Knödel vollständig mit Wasser benetzen und in ein mikrowellengeeignetes Gefäß legen, abdecken und ca. 50 Sek. erhitzen.

Zutaten:

WEIZENMEHL, Wasser, Heidelbeerfruchtfüllung 13 % (Zucker, Heidelbeeren 35 %*, Geliermittel: Pektine, Säuerungsmittel: Citronensäure, natürliches Aroma), Zucker, VOLLEI, Rapsöl, Hefe, MAGERMILCHPULVER, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Aroma.

*Bezogen auf den Füllanteil.

Produkt enthält: Weizen, Ei, Milch
Kann Spuren enthalten: Soja, Schalenfrüchte

Produktmerkmale: oK, oF, OLV, J, oP, TK
oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, OLV ovo-lacto-vegetabil, J mit Jodsalt, oP ohne Palmöl, -fett, TK tiefgekühlt

Gebinde:	Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
	54228	Ktn	1	KG	2,7 kg	45 St. à 60 g

Nährwerte:

	pro 100 g	
Durchschnittlich enthalten:		
Brennwert	1041 kJ	
	246 kcal	
Fett	2,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g	
Kohlenhydrate	49 g	
davon Zucker	10 g	
Eiweiß	6,3 g	
Salz	0,59 g	

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, Lagerung bei < - 18 °C, 18 Monate

Produktgruppe: 27C Wela TK Süße Spezialitäten

Rezeptur: 50225 vom 24.01.2024