PRODUKTSPEZIFIKATION

Suppen • Brühen • Soßen
Würzen • Feinkost • Desserts

Produktbezeichnung: **Grießklößchen**

ArtNr 58092 BT à 2 kg = ca. 1.250 Stück à ca. 1,6 g

Produktbeschreibung:
Traditionelle Suppeneinlage mit feinem Grieß. Zur Weiterverarbeitung in klaren Suppen und Eintöpfen.

Verwendungsmöglichkeiten:
Zur Verwendung als Suppeneinlage.

Zubereitung:
Die Grießklößchen in kochende klare Suppe oder Brühe geben. Bei schwacher Hitze 2 Minuten kochen. Danach weitere 4-5 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Zutaten:
68 % HARTWEIZENGRIESS, Palmfett, HÜHNEREIEIWEISS, WEIZENMEHL, Säuerungsmittel (E334), Backtriebmittel (Natriumcarbonat), HÜHNEREIGELB, Zucker, Jodsalz (Salz, Kaliumjodat), Aroma, Hefeextrakt, Antioxidationsmittel* (Extrakt aus Rosmarin).
Produkt enthält: Weizen, Ei. - Kann Spuren von Milch enthalten

*ohne technologische Wirkung im zubereiteten Produkt, deshalb ist die Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (gem. § 9 ZZulV) nicht erforderlich.

Produktmerkmale: oK, oF, oG, OV, oR, Lf, J, SR
oK ohne Kenntlichmachung auf Speisekarten (§ 9 Zusatzstoff-Zulassungs VO), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, OV ovo-vegetabil, oR ohne Rind, Lf lactosefrei, J Jodsalz, SR kochsalzreduziert

Gebinde:

			Untereinheit		
Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Stück	Beschreibung
58092	BT	2	kg	1250	ca. 1.250 Stück á ca. 1,6 g pro Bt.

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	**pro 100 g getrocknete Grießklößchen**
Brennwert:	1993 kJ
	475 kcal
Fett:	19 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,3 g
Kohlenhydrate:	53 g
davon Zucker	2,4 g
Eiweiß:	19 g
Salz:	3,3 g

Mindesthaltbarkeit: 20 Monate
Lagerbedingungen: kühl und trocken lagern
Produktgruppe: 17A Suppeneinlagen
Rezeptur: 20692 vom 11.02.2011