



Grammelknödel

Artikelnummer: 4018

EVE: 3.00 kg ,30.00 Stk. á ca. 100.00 g

VE: 6.00 kg (ca. 2x3 Kilogramm), 60 Stk. á ca. 100 g

Kartoffelknödel mit Grammel-/Griebenfüllung, tiefgekühlt



Kartoffelknödel mit Grammel-/Griebenfüllung, tiefgekühlt

#### BESCHREIBUNG

Feiner, lockerer Kartoffelteig mit würzig-pikanter Grammelfülle - als pikante Hauptspeise mit Sauerkraut - Aussehen wie hausgemacht - in 15 Minuten servierfertig - einzeln gefrosten, exakt kalkulierbar



#### Zubereitung

##### Zubereitung Mikrowelle

Kurzzubereitung: Tiefgekühlte Knödel (2 Stück) zugedeckt in der Mikrowelle bei 1000 Watt 1 Minute erwärmen. Anschließend in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und 10 Minuten ohne Deckel kochen lassen.

##### Zubereitung Kochtopf

1 kg (=10 Stück) tiefgekühlte Knödel in mindestens 5 Liter kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, 10 Minuten kochen lassen, Energie abschalten und zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen.

##### Zubereitung Kombidämpfer

Tiefgekühlte Knödel einlagig auf ein Lochgitter mit Backpapier legen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100% Dampf 25 Minuten dämpfen.

##### Zubereitung Sonstiges

Regenerieren von vorgekochten Knödeln:

**Kochtopf:** Gekochte, gekühlte Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, Energie abschalten und zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen.

**Kombidämpfer:** Gekochte, gekühlte Knödel einlagig auf ein Lochgitter mit Backpapier legen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 100% Dampf 15 Minuten dämpfen.

**Mikrowelle:** Gekochte, gekühlte Knödel (2-4 Stück) vollständig mit Wasser bedecken und 5 Minuten bei 1000

Watt erwärmen.

Produkt vor dem Servieren auf mindestens 75°C erhitzen.

Lagerhinweis

|                                            |                                |
|--------------------------------------------|--------------------------------|
| Aufbewahrung                               | Lagerhinweis                   |
| *** (-18°)                                 | siehe Mindesthaltbarkeitsdatum |
| ** (-12°C)                                 | 2 Wochen                       |
| * (-6°C)                                   | 1 Woche                        |
| Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |                                |

Nährwerte

|                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| Name                        | 100g enthalten |
| Energie (Kilojoule)         | 1530 kj        |
| Energie (Kilokalorien)      | 366 kcal       |
| Fett                        | 23 g           |
| davon gesättigte Fettsäuren | 9.8 g          |
| Kohlenhydrate               | 29 g           |
| davon Zucker                | 1.0 g          |
| Eiweiß                      | 9.2 g          |
| Salz                        | 1.4 g          |

Ernährungsformen

Zutaten

**Teig 74%:** Wasser, WEIZENMEHL, Kartoffelflocken 13%\*, Kartoffelflocken 13%\*(Kartoffeln, Gewürzextrakte), Rapsöl, DURUM HARTWEIZENGRIEB, Kartoffelstärke 2%\*, HÜHNERVOLLEIPULVER, Speisesalz, HÜHNEREIWEIBPULVER.

**Füllung 26%:** Grammeln/Grieben 91,5%\*\* , Wasser, Petersilie, Rapsöl, Speisesalz, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer.

\*anteil am Teig \*\*anteil in der Füllung

Kann Spuren von Milch, Schalenfrüchten und Soja enthalten.

Zutaten mit allergenem Potential

| #  | (laut LMIV EU-VO 1169/2011 i.d.g.F.)    | JA | NEIN | SPUR |
|----|-----------------------------------------|----|------|------|
| 1  | Milch und Erzeugnisse incl. Lactose     |    |      | ✖    |
| 2  | Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse | ✖  |      |      |
| 3  | Krebstiere und Erzeugnisse              |    | ✖    |      |
| 4  | Eier und Eierzeugnisse                  | ✖  |      |      |
| 5  | Fisch und Fischereierzeugnisse          |    | ✖    |      |
| 6  | Erdnüsse und Erzeugnisse                |    | ✖    |      |
| 7  | Soja und Erzeugnisse                    |    |      | ✖    |
| 8  | Schalenfrüchte und Erzeugnisse          |    |      | ✖    |
| 9  | Sellerie und Erzeugnisse                |    | ✖    |      |
| 10 | Senf und Erzeugnisse                    |    | ✖    |      |
| 11 | Sesamsamen und Erzeugnisse              |    | ✖    |      |
| 12 | Lupinen und Erzeugnisse                 |    | ✖    |      |
| 13 | Weichtiere und Erzeugnisse              |    | ✖    |      |
| 14 | Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg     |    | ✖    |      |

Gebinde- und Logistikinformationen

Artikelnummer: 4018

|                        |                   |                 |
|------------------------|-------------------|-----------------|
| Bezeichnung            | Einzelverpackung  | Überverpackung  |
| Verpackungsmaterial    | PE Folie bedruckt | C_Karton        |
| Verpackungsabmessungen | 445 x 300 x 45    | 338 x 228 x 215 |
| Verpackungsgewicht     | 0.023             | 0.225           |

Wir bestätigen, gemäß EU-VO 1935/2004 und EU-VO 10/2011, dass alle an Sie gelieferten Produkte den geltenden Vorschriften entsprechend und für Ihren Verwendungszweck im Sinne des zu erwartenden Gebrauchs unbedenklich bei Lebensmittelkontakt sind.

Wir bestätigen, dass alle an Sie gelieferten Produkte den rechtlichen Anforderungen der Fertigpackungsverordnung (FPVO) bezüglich der Füllmengen entsprechen.

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Paletten                 |     |
| Stück pro Karton         | 60  |
| Kartons pro Lage         | 11  |
| Lagen pro Palette        | 6   |
| Kartons pro Palette      | 66  |
| Nettogewicht pro Palette | 396 |

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Bruttogewicht pro Palette           | 439 |
| Palettenhöhe inklusive Palette (cm) | 144 |

Dieses Produkt entspricht allen nationalen Richtlinien, soweit den aktuell gültigen EU Gesetzen (gilt nur für alle EU Länder). Die in Österreich gelisteten Produkte entsprechen – wo anwendbar – dem österreichischen Codex (Codex Alimentarius Austriacus [ÖLMB]) aktuelle Auflage und dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG) BGBl. 13/2006.

Stand vom 02.05.2024