Spinat-Mozzarella-Knödel

Artikelnummer: 4061
EVE: 3.00 kg ,30.00 Stk. á ca. 100.00 g
VE: 6.00 kg (ca. 2 x 3 Kilogramm), 60 Stk. á ca. 100 g

Kartoffelknödel mit Spinat-Mozzarella-Füllung, tiefgekühlt

Kartoffelknödel mit Spinat-Mozzarella-Füllung, tiefgekühlt

BESCHREIBUNG

Ideales Gericht für Vegetarier - als Hauptspeise oder Beilage - feiner, runder Geschmack - feiner, lockerer Kartoffelteig - einfache Zubereitung - einzeln gefrostet - einzeln entnehmbar - 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.

Regenerieren von vorgekochten Knödeln:
Gekochte, gekühlte Knödel (2-4 Stück) vollständig mit Wasser bedecken und 5 Minuten bei 1000 Watt erwärmen.

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.

Regenerieren von vorgekochten Knödeln:
Gekochte, gekühlte Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, Energie abschalten und zugedeckt ca. 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.

Regenerieren von vorgekochten Knödeln:
Gekochte, gekühlte Knödel einlagig auf ein Lochgitter mit Backpapier legen und im vorgeheizten Kombidämpfer

bei 100% Dampf 15 Minuten dämpfen.

Zubereitung Sonstiges

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)	875 kj
Energie (Kilokalorien)	209 kcal
Fett	6.7 g
davon gesättigte Fettsäuren	2.2 g
Kohlenhydrate	29 g
davon Zucker	1.0 g
Eiweiß	7.7 g
Salz	1.5 g

Ernährungsformen

Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung

Zutaten

Teig 70%: Wasser, WEIZENMEHL, Kartoffelflocken 13%*, Kartoffelflocken 13%* (Kartoffeln, Gewürzextrakte), Rapsöl, DURUM HARTWEIZENGRIEß, Kartoffelstärke 2%*, HÜHNERVOLLEIPULVER, Speisesalz, HÜHNEREIEIWEIßPULVER.

Füllung 30%: Spinat 65%**, MOZZARELLA gerieben 17%**(pasteurisierte MILCH, Maisstärke, Salz, mikrobielles Lab, Käsereikulturen), Gouda 45% Fett i.Tr. (pasteurisierte MILCH, Maisstärke, Salz, Farbstoff: Beta-Carotin, mikrobielles Lab, Käsereikulturen), modifizierte Stärke, Speisesalz, Stärke, Maltodextrin, Knoblauch, Gewürze, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, pflanzliche Öle: (Sonnenblumen, Palm).

*anteil im Teig **anteil in der Füllung

Kann Spuren von Schalenfrüchten, Soja und Sellerie 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 Eiererzeugnisse	✖		
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: 4061

Bezeichnung	Einzelverpackung	Überverpackung
Verpackungsmaterial	PE Flachsack bedruckt	C_Karton
Verpackungsabmessungen	300x480x55	338x228x215
Verpackungsgewicht	0.015	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) BGBI. 13/2006.

Stand vom 06.05.2024