



Chef-Spätzle

Artikelnummer: 4005

EVE: 1.00 kg Portionen

VE: 5.00 kg (ca. 5 x 1 Kilogramm) Portionen

Eierteigware, blanchiert, tiefgekühlt



Eierteigware, blanchiert, tiefgekühlt

#### BESCHREIBUNG

Schöne, appetitliche, gelbe Farbe und ausgezeichneter Geschmack - original Spätzle-Form (wie handgeschabt) - innerhalb von Minuten servierfertig - ideal als Beilage zu Gulasch (oder als Hauptspeise für Käsespätzle)



#### Zubereitung

##### Zubereitung Kochtopf

Die tiefgekühlten Chef-Spätzle in kochendes Wasser geben und 2 Minuten überkochen lassen. Danach gut abtropfen und in einer Pfanne mit heißer Margarine schwenken.

##### Zubereitung Pfanne

Die tiefgekühlten Chef-Spätzle in eine Pfanne mit heißer Margarine geben und 5 Minuten goldgelb schwenken.

##### Zubereitung Kombidämpfer

2 kg (= 2 Beutel) tiefgekühlte Chef-Spätzle auf ein gelochtes 1/1 Gastronormblech (5 - 6 cm Rand) geben und 10 Minuten bei 100% Dampf im vorgeheizten Kombidämpfer dämpfen. Anschließend kurz abdampfen lassen und mit zerlassener Margarine und etwas Aromat verfeinern.

##### 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)	744 kj
Energie (Kilokalorien)	176 kcal
Fett	3.3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.5 g
Kohlenhydrate	29 g
davon Zucker	0.0 g
Eiweiß	7.0 g
Salz	1.7 g

## Ernährungsformen

- Geeignet für lactosefreie Ernährung
- Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung

## Zutaten

Trinkwasser, HARTWEIZENGRIESS, VOLLEIPULVER 2,9%, Sonnenblumenöl, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), EIKLARPULVER 0,8%, Macis

## Zutaten mit allergenem Potential

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

## Gebinde- und Logistikinformationen

Artikelnummer: 4005

Bezeichnung	Einzelverpackung	Überverpackung
Verpackungsmaterial	PE Beutel	Wellpappe
Verpackungsabmessungen	4 x 23 x 28	13 x 26,3 x 39,3
Verpackungsgewicht	0.0107	0.199

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	5
Kartons pro Lage	9
Lagen pro Palette	12
Kartons pro Palette	108
Nettogewicht pro Palette	540
Bruttogewicht pro Palette	593
Palettenhöhe inklusive Palette (cm)	171

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 09.05.2024