Selchfleisch-Knödel

Artikelnummer: 4022
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 Füllung aus geräuchertem Schweinefleisch, tiefgekühlt

Kartoffelknödel mit Füllung aus geräuchertem Schweinefleisch, tiefgekühlt

BESCHREIBUNG

Feines geselchtes Schweinefleisch umhüllt von feinem Kartoffelteig - mit Zwiebel und Petersilie verfeinert - Aussehen wie hausgemacht - in 15 Minuten servierfertig - einzeln gefrostet, exakt kalkulierbar - als Hauptgericht oder hochwertige Beilage

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)	948 kj
Energie (Kilokalorien)	227 kcal
Fett	8.8 g
davon gesättigte Fettsäuren	2.4 g
Kohlenhydrate	28 g
davon Zucker	1.2 g
Eiweiß	8.2 g
Salz	1.5 g

Ernährungsformen

Geeignet für lactosefreie Ernährung

Zutaten

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

Füllung 30 %: Selchfleisch 86%** (Schweinefleisch, Wasser, Speisesalz, Konservierungsstoff: E250, Dextrose, Maltodextrin, Kartoffelstärke, Stabilisator: E451, Verdickungsmittel: E407, Aroma, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: E316, Rauch), Schweineschmalz, Wasser, Zwiebeln, Petersilie.

*anteil im Teig **anteil in der Füllung

Kann Spuren von Milch, Schalenfrüchten und Soja enthalte.

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: 4022

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	2
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 19.05.2024