Leberknödel

Artikelnummer: 4031
EVE: 2.00 kg ,50.00 Portionen á ca. 40.00 g
VE: 6.00 kg (ca. 3x2 Kilogramm), 150 Portionen á ca. 40 g

Leberknödel - Suppeneinlage, roh, tiefgekühlt

Leberknödel - Suppeneinlage, roh, tiefgekühlt

BESCHREIBUNG

G'schmackige Suppeneinlage - Qualität und Geschmack wie hausgemacht - lockere Konsistenz - einzeln entnehmbar - servierfertig in 12 Minuten - Zeit- und Kostenersparnis in der Fertigung - konstant in der Optik und im Geschmack

Zubereitung

Zubereitung Kochtopf

Die tiefgekühlten Leberknödel in kochende Suppe oder kochendes, gesalzenes Wasser geben und 12 Minuten zugedeckt (leicht) kochen lassen.

Zubereitung Kombidämpfer

Tiefgekühlte Leberknödel gleichmäßig und einlagig auf einem leicht gefetteten, gelochten Gastronormblech verteilen, in den auf 100°C mit 100% Dampf vorgeheizten Kombidämpfer schieben und ca. 15 Minuten dämpfen.

Zubereitung Sonstiges

Produkt vor dem Servieren auf mind. 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)	885 kj
Energie (Kilokalorien)	212 kcal

Fett	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	5.0 g
Kohlenhydrate	17 g
davon Zucker	1.5 g
Eiweiß	11 g
Salz	1.8 g

Ernährungsformen

Geeignet für lactosefreie Ernährung

Zutaten

Wasser, Rinderleber 21%, Schweineleber 18%, Semmelwürfel (DE: Knödelbrot) (WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz), Speck, Semmelbrösel (DE: Paniermehl) (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Zwiebeln, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid), Kräuter, HÜHNERVOLLEIPULVER, Knoblauch, Gewürze

Kann Spuren von Schalenfrüchten, Soja, Milch, Sellerie und Senf 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: 4031

Bezeichnung	Einzelverpackung	Überverpackung
Verpackungsmaterial	Polyethylene (PE)	B Karton
Verpackungsabmessungen	Geschlossenes Format: 330 x 400 / max. 70	318 x 260 x 194 (Innenformat)
Verpackungsgewicht	0.0147	0.214

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	3
Kartons pro Lage	10
Lagen pro Palette	7
Kartons pro Palette	70
Nettogewicht pro Palette	420
Bruttogewicht pro Palette	463
Palettenhöhe inklusive Palette (cm)	155

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