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 gefrostet, 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 HARTWEIZENGRIEß, Kartoffelstärke 2%*, HÜHNERVOLLEIPULVER, Speisesalz, HÜHNEREIEIWEIßPULVER.

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 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: 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) BGBI. 13/2006.

Stand vom 03.05.2024