



Gemüse-Grießnockerl

Artikelnummer: 4010

EVE: 1.65 kg ,50.00 Stk. á ca. 33.00 g

VE: 6.60 kg (ca. 4 x 1,65 Kilogramm), 200 Stk. á ca. 33 g

Locker, flaumige Suppeneinlage aus feiner Gemüse-Grießmasse, tiefgekühlt



Locker, flaumige Suppeneinlage aus feiner Gemüse-Grießmasse, tiefgekühlt

#### BESCHREIBUNG

Ideal als schmackhafte Suppeneinlage für Rindsuppen oder klare Gemüsesuppen - feiner, abgerundeter Gemüsegeschmack durch Karotten-, Sellerie- und Broccolistückchen - locker flaumige Konsistenz - appetitlich goldgelbes Aussehen



#### Zubereitung

##### Zubereitung Mikrowelle

1 Stück tiefgekühltes Gemüse-Grießnockerl in eine mit Wasser gefüllte Tasse geben, zudecken und bei 1000 Watt 2½ Minuten erwärmen.

Regenerieren von vorgekochten Gemüse-Grießnockerln:

1 Stück gekochtes, gekühltes Gemüse-Grießnockerl direkt in die Suppe geben, zudecken und bei 1000 Watt 1½ Minuten erwärmen.

##### Zubereitung Kochtopf

Die tiefgekühlten Gemüse-Grießnockerl in reichlich kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, 2 Minuten kochen lassen, dann Energie abschalten und 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

##### Zubereitung Kombidämpfer

Tiefgekühlte Gemüse-Grießnockerl gleichmäßig und einlagig auf einem gelochten Gastronormblech verteilen, in den auf 100°C mit 100% Dampf vorgeheizten Kombidämpfer schieben und ca. 20 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)	753 kJ
Energie (Kilokalorien)	180 kcal
Fett	8.9 g
davon gesättigte Fettsäuren	4.4 g
Kohlenhydrate	19 g
davon Zucker	0.7 g
Eiweiß	5.5 g
Salz	1.4 g

## Ernährungsformen

Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung

## Zutaten

Wasser, WEIZENGRIEB 26%, VOLLEI, Margarine (Palmfett, Kokosfett, Wasser, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Emulgatoren: [Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine], Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure), Karotten 6%, Maltodextrin, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Zucker, Speisesalz, natürliches Aroma (mit MILCH), Gewürze, Kräuter, Shiitakepilze, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Petersilie, WEIZENKLEBER

## 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 Eierzeugnisse	☒		
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 &gt;10mg/kg		☒	

## Gebinde- und Logistikinformationen

Artikelnummer: 4010

Bezeichnung	Einzelverpackung	Überverpackung
Verpackungsmaterial	Polyethylene (PE)	Wellpappe
Verpackungsabmessungen	420 x 270 x 163	395 x 265 x 163
Verpackungsgewicht	0.0155	0.3597

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	4
Kartons pro Lage	9
Lagen pro Palette	10
Kartons pro Palette	90
Nettogewicht pro Palette	594
Bruttogewicht pro Palette	657
Palettenhöhe inklusive Palette (cm)	178

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 04.05.2024