Aprikose-Quarkknödel

Artikelnummer: 1017
EVE: 1.50 kg ,30.00 Stk. á ca. 50.00 g
VE: 6.00 kg (ca. 4 x 1,5 Kilogramm), 120 Stk. á ca. 50 g

Quarkknödel mit Aprikosen-Füllung, tiefgekühlt

Quarkknödel mit Aprikosen-Füllung, tiefgekühlt

BESCHREIBUNG

Lockerer, flaumiger Quarkteig - ausgereifte, süße Aprikosen bilden den Kern des Knödels - warmhaltefähig - einzeln gefrostet und somit exakt kalkulierbar - einfache Zubereitung

VEGETARISCH OVO-LACTO VEG. · TIEFGEFROREN · OHNE MSG MSG LT. REZEPTUR

**Zubereitung**

### Zubereitung Kochtopf

1 kg tiefgekühlte Knödel (= ca. 20 Knödel) in mindestens 5 Liter kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, 5 Minuten kochen lassen, Energie abschalten und 10 Minuten bei offenem Deckel (im Kipper zugedeckt) ziehen lassen.

Regenerieren von vorgekochten Knödeln:
Gekochte, gekühlte Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, Energie abschalten und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

### Zubereitung Kombidämpfer

Tiefgekühlte Knödel einlagig auf einem gefetteten Gastronormblech verteilen und in dem mit 100% Dampf vorgeheizten Kombidämpfer ca. 15 Minuten dämpfen.

Regenerieren von vorgekochten Knödeln:
Gekochte, gekühlte Knödel gleichmäßig auf einem Gastronormblech verteilen und in dem mit 100% Dampf vorgeheizten Kombidämpfer ca. 10 Minuten regenerieren.

### 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) | 861 kj |
| Energie (Kilokalorien) | 206 kcal |
| Fett | 6,8 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1,8 g |
| Kohlenhydrate | 27 g |
| davon Zucker | 17 g |
| Eiweiß | 8,7 g |
| Salz | 0,40 g |

### Ernährungsformen

Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung

### Zutaten

Teig 75%: SPEISETOPFEN/SPEISEQUARK 56%*, Zucker, WEIZENGRIEß, modifizierte Stärke, Wasser, Sonnenblumenöl, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, WEIZENMEHL, HÜHNEREIGELBPULVER, Rapsöl, Glucosesirup, Speisesalz, MILCHEIWEIß, natürliches Aroma.
Füllung 25%: Aprikosen 68%**, Aprikosenfruchtzubereitung 14%** (Aprikosen 8%**, Glucose-Fruktose-Sirup, Zucker, Feuchthaltemittel: Sorbit, Geliermittel: Pektin, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel: Citronensäure, Verdickungsmittel: [Johannisbrotkernmehl, Carrageen], Säureregulator: Natriumcitrate, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Aroma), Zucker, Wasser, modifizierte Stärke, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Stärke.
*Anteil im Teig /** Anteil in der Füllung.

Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.

Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Kernteile nicht ausgeschlossen werden.

### 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: 1017

| Bezeichnung | Einzelverpackung | Überverpackung |
|---|---|---|
| Verpackungsmaterial | PE Folie bedruckt | C_Karton |
| Verpackungsabmessungen | 300 x 445 x 45 | 335 x 228 x 215 |
| Verpackungsgewicht | 0.012 | 0.22 |

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 | 120 |
| 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 15.05.2024