Nougat-Topfenknödel

Artikelnummer: 1018
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

Topfen-/Quarkknödel mit Nougat-Füllung, tiefgekühlt

Topfen-/Quarkknödel mit Nougat-Füllung, tiefgekühlt

BESCHREIBUNG

Lockerer, flaumiger Topfenteig - zartschmelzende Nougatcreme mit geriebenen Haselnüssen verfeinert - sieht aus wie hausgemacht - warmhaltefähig - einzeln gefrostet, daher leicht portionierbar - exakt kalkulierbar - geeignet für leichte Vollkost - einfache Zubereitung

ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe * o.d.Z. · 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)	1255 kj
Energie (Kilokalorien)	300 kcal
Fett	13 g
davon gesättigte Fettsäuren	3.0 g
Kohlenhydrate	35 g
davon Zucker	24 g
Eiweiß	9.8 g
Salz	0.41 g

Ernährungsformen

Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung

Zutaten

Teig 80%: TOPFEN/QUARK 20% Fett i.Tr. 55%*, Zucker, WEIZENGRIEß, modifizierte Stärke, Wasser, Sonnenblumenöl, HÜHNEREIEIWEIßPULVER, WEIZENMEHL, HÜHNEREIGELBPULVER, Rapsöl, Glucosesirup, Speisesalz, MILCHEIWEISS, natürliches Aroma

Nougatcreme-Füllung 20%: Zucker, pflanzliche Öle und Fette (Sonnenblumenöl, Kakaobutter), HASELNÜSSE 10%**, Magerkakaopulver, MILCHPULVER, Emulgator: Lecithine, natürliches Vanillearoma

*anteil in Teig / **anteil in der Füllung

Kann Spuren von Soja und anderen Schalenfrüchten 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: 1018

Bezeichnung	Einzelverpackung	Überverpackung
Verpackungsmaterial	PE Folie bedruckt	C_Karton
Verpackungsabmessungen	300 x 445 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	120
Kartons pro Lage	11
Lagen pro Palette	6

Kartons pro Palette	66
Nettogewicht pro Palette	396
Bruttogewicht pro Palette	442
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