



Weichsel-Topfenknödel

Artikelnummer: 1020

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 Sauerkirschen-Füllung, tiefgekühlt



Topfen-/Quarkknödel mit Sauerkirschen-Füllung, tiefgekühlt

#### BESCHREIBUNG

Lockerer, flaumiger Topfenteig - exquisite Weichselkirsch-Füllung - sieht aus wie hausgemacht -  
warmhaltefähig - einzeln gefrostet, daher leicht portionierbar - exakt kalkulierbar - geeignet für leichte Vollkost  
- einfache Zubereitung - leicht säuerlich im Geschmack



#### 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)         | 881 kj         |
| Energie (Kilokalorien)      | 210 kcal       |
| Fett                        | 6.5 g          |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1.7 g          |
| Kohlenhydrate               | 29 g           |
| davon Zucker                | 18 g           |
| Eiweiß                      | 8.5 g          |
| Salz                        | 0.38 g         |

Ernährungsformen

☑ Geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung

Zutaten

**Teig 74%:** TOPFEN/QUARK 20% Fett i.Tr. 55%\*, Zucker, WEIZENGRIEB, modifizierte Stärke, Wasser, Sonnenblumenöl, HÜHNEREIEIWEIBPULVER, WEIZENMEHL, HÜHNEREIGELBPULVER, Rapsöl, Glucosesirup, Speisesalz, MILCHEIWEISS, natürliches Aroma

**Füllung 26%:** Sauerkirschen 79,3%\*\*\*, Zucker, modifizierte Stärke, Stärke, natürliches Aroma

\*anteil im Teig \*\*anteil in der Füllung

Kann Spuren von 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 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 >10mg/kg     |    | ✖    |      |

Gebinde- und Logistikinformationen

Artikelnummer: 1020

| Bezeichnung            | Einzelverpackung  | Überverpackung     |
|------------------------|-------------------|--------------------|
| Verpackungsmaterial    | PE Folie bedruckt | C_Karton           |
| Verpackungsabmessungen | 300 x 445 x 45 mm | 338 x 228 x 215 mm |
| 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) BGBl. 13/2006.

Stand vom 19.05.2024