

Nougatknödel

lockerer Knödel aus Topfen-Grieß-Kartoffelteig, mit Nougatcremefülle, roh und ungebrösel



Artikelnummer: 5916

Packungsart: Karton

Verkaufseinheit: 6 kg

Produktmerkmale

- ... kurze Kochzeit
- ... einzeln gefrostet
- ... Bain-Marie tauglich
- ... Made in Austria

Kundenvorteile

- ... Zeitersparnis
- ... Abwechslung im Dessertangebot
- ... einfache Stückkalkulation

Zutaten

Teig 75%: Topfen 20% F.i.T. (54%), Weizenmehl, Weizengriess, Wasser, Zucker, Kartoffeln, Hühnervolleipulver, pflanzliches Öl, Vollmilchpulver, Hühnereiweisspulver, Speisesalz jodiert, Vanillezucker (Saccharose, Vanille-Extrakt).

Füllung 25%: Nougatcreme (Zucker, pflanzliche Öle, 3%*Haselnüsse, Magerkakao, Emulgator Sojalecithin).

* bezogen auf das Gesamtprodukt

Allergene

Eier, Glutenhaltiges Getreide, Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte (Nüsse), Soja

Die Angaben beziehen sich auf den rezeptorischen Zusatz, Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potenzial, die nicht im Anhang IIIa VO 2003/89/EG aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

Produkteigenschaften



¹Dieses Produkt ist frei von Zusatzstoffen, die in Deutschland auf Speisekarten kenntlich gemacht werden müssen.

Zubereitung

Kochtopf: leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die tiefgekühlten Nougatknödel einlegen und nach neuerlichem Aufwallen des Wassers etwa 15 Minuten bei mäßiger Hitze unbedeckt köcheln lassen. Während des Kochens mehrmals umrühren.

Komidämpfer (100% Dampf, vorgeheizt): Die tiefgekühlten Knödel auf ein Lochblech verteilen u. ca. 15 Minuten dämpfen lassen. In mit Butter gerösteten Bröseln wälzen, mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Nährwertangaben (100 g Basisprodukt)

Brennwert	1275 kj 305 kcal
Fett	14.4 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	33.1 g
- davon Zucker	0.0 g
Eiweiss	9.5 g
Salz	0.0 g

Packungsinformationen

Packungsart	Karton
Verkaufseinheit	6 kg
Anzahl Stück/VE:	150
Stückgewicht:	40 g

Lagerbedingungen

Tiefkühlkost: nur lagerfähig bei -18°C . Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.