

## CARTE D'OR Nougat-Topfenknödel



Artikelnummer 907087  
EAN Code CU 9000275708718  
EAN Code VS 9000275708718



### Beschreibung

Lockerer, flaumiger Topfenknödel mit cremig-zarter Nougatfülle.

### Zutaten

Zutaten:

80 % Knödelteig (59%\* SPEISETOPFEN/ SPEISEQUARK (20 % F.i.T.), Zucker, WEIZENGRIESS, Palmöl, modifizierte Stärke, EIKLARPULVER, MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS, Speisesalz, Aroma, Säuerungsmittel (Citronensäure), Farbstoff (Beta-Carotin)), 20 % Nougatfüllung (Zucker, pflanzliche Öle (Palm, Kokos), 15 %\* HASELNÜSSE, MAGERMILCHPULVER, fettarmes Kakaopulver, MOLKENERZEUGNIS, Emulgator (Lecithine (SOJA)), natürliches Vanillearoma). \*Anteil in Teig/ Füllung  
Kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten.

### Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Ohne MSG lt. Rezeptur
- Ohne Konservierungsstoffe
- Farbstoffe
- Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil
- Alkoholfrei

Ohne MSG laut Rezeptur:

Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

### Zutaten mit allergenem Potential

- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

Für Fragen zum Produkt kontaktieren Sie bitte unser Kochstudioteam unter der Nummer 01/60 535 230. Informationen zu weiteren Produkten finden Sie auf unserer Website!

Seite 1

- Hartschalenobst (Nüsse)
- Milch / Milchprodukte (einschliesslich Laktose)
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

### Nährwerte

Name	100g enthalten	pro Portion	%* pro Portion
Energie (Kilojoule)	1134 kJ	1134 kJ	
Energie (Kilokalorien)	318 kcal	318 kcal	16 %
Fett	15 g	15 g	21 %
davon gesättigte Fettsäuren	6,7 g	6,7 g	35 %
Kohlenhydrate	33 g	33 g	12 %
davon Zucker	25 g	25 g	28 %
Ballaststoffe	1,1 g	1,1 g	4 %
Eiweiß	11 g	11 g	22 %
Salz	0,41 g	0,41 g	7 %

\* % der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

### Ergiebigkeit

Produktmenge	ergibt Portionen
6 kg	120

### Zubereitung

#### ZUBEREITUNG

##### Kochtopf

1 kg tiefgekühlte Knödel (= ca. 20 Knödel) in mind. 5 L kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, 2 Minuten kochen lassen, Energie abschalten und 10 Minuten bei offenem Deckel (im Kipper zugedeckt) ziehen lassen.

##### Combi-Dämpfer

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

Regenerieren von vorgekochten Knödeln

Für Fragen zum Produkt kontaktieren Sie bitte unser Kochstudioteam unter der Nummer 01/60 535 230. Informationen zu weiteren Produkten finden Sie auf unserer Website!

Seite 2

#### Combi-Dämpfer

Gekochte, gekühlte Knödel gleichmäßig auf einem Gastronormblech verteilen und in dem mit 100 % Dampf vorgeheizten Combi-Dämpfer ca. 10 Minuten regenerieren.

#### Kochtopf

Gekochte, gekühlte Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, Energie abschalten und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Produkt vor dem Servieren auf mind. 75 °C erhitzen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

#### Lagerhinweis

Aufbewahrung:

- \*\*Fach oder Tiefkühltruhe (bei -18 °C) siehe Mindesthaltbarkeitsdatum
- \*Fach (-12 °C) 2 Wochen
- Kühlschrank (+4 °C) 1 Tag

#### Tipps

- In 12 Minuten servierfertig, daher auch ideal für das à la carte-Geschäft
- Einsetzbar als süße Hauptspeise oder Dessert
- Warmhaltefähig

#### Gebinde- und Logistikinformationen

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	9000275708718	9000275708718	8722700282778
Maße L/H/B in mm	330 x 50 x 445	330 x 50 x 445	1200 x 1350 x 800
Volumen in M3	0.007	0.007	1.296
Gewicht (brutto) in kg	1.52	1.52	426.28
Gewicht (netto) in kg	1.5	1.5	396

Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.