



## Produktinformation

<b>Art.-Nr.:</b> 20103	<b>TK ZWETSCH.KN. 2X3,25KG 65G</b>	
<b>Beschreibung</b>	Flaumiger Topfenteig, mit ganzer Zwetschke, Stückgewicht: ca. 65 g, tiefgekühlt	
<b>Marke</b>	Toni Kaiser	
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	15 Monate	<b>Lagerung</b> tiefgekühlt
<b>EU Zollnummer</b>	19019099	
<b>F&amp;F Bezeichnung</b>	TK ZWETSCH.KN. 2X3,25KG 65G	
	<b>Einzelverpackung</b>	<b>Überverpackung</b>
<b>EAN-Code</b>	9001625001039	9001625101036
<b>Abmessung in mm</b>	L 500 B 268 H 65	L 391 B 261 H 151
<b>Inhalt</b>	3.250,0 g	2 Karton
<b>Gewicht in g (Brutto)</b>	3.268,0 g	6.820,7 g
<b>Gewicht in g (Netto)</b>	3.250,0 g	6.500,0 g
<b>Beipack in g</b>	0 g	
<b>Verpackungsgewicht</b>	18,0 g	320,7 g
<b>Verkaufseinheit pro Palette</b>	90	10 Lagen je 9 Verkaufseinheiten
<b>Schichtpl. Palettenhöhe</b>	166.0 cm (inkl. 15 cm Palette)	
<b>Zubereitung</b>	<p>Kochtopf: Leicht gesalzenes Wasser zum Sieden bringen. Die noch tiefgekühlten Zwetschkenknödel einlegen und nach dem Wiederaufwallen 15-18 Minuten bei mäßiger Hitze nicht zugedeckt köcheln lassen.</p> <p>Kombidämpfer (100% Dampf): Die tiefgekühlten Knödel mit maximalem Dampf 15-18 Minuten erwärmen.</p> <p>Rohes Produkt - vor dem Verzehr gut durcherhitzen!</p>	
<p>Die angeführten Zubereitungszeiten und Temperaturangaben dienen als Anhaltspunkt.</p> <p>Unterschiedliche Geräte haben aber unterschiedliche Leistungen.</p> <p>Deshalb empfehlen wir, eigene Erfahrungswerte zu berücksichtigen.</p>		
<b>Zutaten</b>	Zwetschke mit Kern 30%, SPEISETOPFEN 27%, Wasser, WEIZENMEHL, Kartoffelflocken (Kartoffeln, Kurkuma), Zucker, WEIZENGRIESS, Sonnenblumenöl, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, modifizierte Stärke, Glucosesirup, VOLLEIPULVER, EIGELBPULVER, MILCHEIWEISSPULVER, Speisesalz, Gewürze, Aroma. Kann Spuren von Schalenfrüchten, Soja und Sellerie enthalten.	
<b>Nährwerte pro 100g</b>	<b>Brennwert (kJ / kcal):</b>	647 / 153
	<b>Fett</b>	2,8 g
	<b>davon gesättigt</b>	1,5 g
	<b>Kohlenhydrate</b>	25,0 g
	<b>davon Zucker</b>	7,4 g
	<b>Ballaststoffe</b>	1,3 g
	<b>Eiweiß</b>	6,4 g
	<b>Salz</b>	0,5 g
	<b>Broteinheiten</b>	2,1