



**WEINBERGMAIER**  
Heimat Österreichischer Spezialitäten



## Produktinformation

<b>Artikelnummer 12277</b>	<b>BL LEBERKNOEDEL 40G 4X50STK</b>	
<b>Beschreibung</b>	Traditionelle Suppeneinlage aus feiner, österreichischer Leber, fein gewürzt, roh, tiefgekühlt. Stückgewicht ca. 40 g	
<b>Marke</b>	Bauernland	
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	8 Monate	
<b>Lagerung</b>	tiefgekühlt	
<b>EU Zolltarifnummer</b>	16022090	
<b>F&amp;F Bezeichnung</b>	BL LEBERKNOEDEL 40G 4X50STK	
	<b>Einzelverpackung</b>	<b>Überverpackung</b>
<b>Ean</b>	9001969022776	9001969122773
<b>Abmessung</b>	L 470 B 270 H 40	L 320 B 260 H 265
<b>Inhalt</b>	2.000,0 g	4 Karton
<b>Bruttogewicht</b>	2.020,0 g	8.367,54 g
<b>Nettogewicht</b>	2.000,0 g	8.000,0 g
<b>Beipack</b>	0 g	
<b>Verpackungsgewicht</b>	20,0 g	367,54 g
<b>Palette</b>	50	5 Lagen je 10 Verkauf-EH
<b>Palettenhöhe</b>	147.5 cm (inkl. 15 cm Palette)	
<b>Zubereitung</b>  und Temperaturangaben dienen als Anhaltspunkt. Unterschiedliche Geräte haben aber unterschiedliche berücksichtigen.	<b>Sieden - Zubereitung in kochendem Wasser oder anderen Flüssigkeiten wie z.B. Brühe oder Milch</b> Die noch tiefgekühlten Knödel in die leicht kochende Suppe einlegen, ca. 15 Minuten leicht kochen lassen und heiß servieren. <b>Dämpfen - Aufkochen von Wasser bis zum Verdampfen und anschließendem Erhitzen der Speisen im Dampf</b> Die tiefgekühlten Leberknödel mit 2-3cm hoch Salzwasser in den Gastronorm-Behälter geben und ca. 25 Minuten im Dampf (100%) zubereiten.	
<b>Zutaten</b>	Zutaten: Leber (Rind, Schwein) 45%, Schweinespeck, Semmelbrösel (WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz, Hefe), Wasser, Zwiebeln, VOLLEI, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Knoblauch, Kräuter, Gewürze.	



**WEINBERGMAIER**  
Heimat Österreichischer Spezialitäten



## Produktinformation

**Artikelnummer 12277    BL LEBERKNOEDEL 40G 4X50STK**

Nährwerte per 100 g		
	Brennwert ( kJ / kcal )	986,4 / 236,6
	Broteinheit	1,1
	Fett	15,0 Gramm
	Gesättigte Fettsäuren	7,5 Gramm
	Kohlenhydrate	13,0 Gramm
	Kohlenhydrate, davon Zucker	1,2 Gramm
	Ballaststoffe	0,8 Gramm
	Eiweiß	12,0 Gramm
	Salz	1,9 Gramm
	Natrium	0,748 Gramm

**Hinweis**    Eier aus Bodenhaltung

### Allergene

Allergene	Bezeichnung	Vorkommen
AW	Glutenhaltiges Getreide	J    Weizenmehl
AE	Eier	J    Vollei