



Produktspezifikation

Rohnenknödel/Rote Beete Knödel ca. 75g x 14 x 6, roh

Version: 2 vom 27.06.2025



Artikelnummer: 19102

Marke: Pan

Verkehrsbezeichnung: Rohrenknödel/Rote Beete Knödel, roh, tiefgefroren, 1,05kg

EU-Zolltarifnummer: 19022099

Produktbeschreibung

Rohrenknödel. Ein traditionelles Gericht der Südtiroler Küche. Ideale Portionsgröße, eignet sich als vegetarische Tellermitte. Die 41% Rote Beete verleiht dem Knödel ihre einzigartige rote Farbe und fruchtig/lieblichen Geschmack, besonders flaumig. Tiefgefroren.



Zutaten und Allergene

Zutaten: Rohren (Rote Beete) 41%, Brotwürfel (WEIZENMEHL Typ "0", Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Salz, WEIZENMALZMEHL, WEIZENGLUTEN, Saccharose, Emulgator E472e, Dextrose), EIER, Wasser, WEIZENMEHL, Sonnenblumenöl, getrocknete Zwiebel, Rohrenpulver 2,7%, Butter (enthält MILCH), Salz. Kann Spuren enthalten von: SESAM, SCHALENFRÜCHTEN, SOJA, SENF.

Allergene laut Rezeptur: WEIZEN (Gluten), EIER, MILCH (inkl Laktose)



Zubereitung

Vor dem Verzehr kochen.

Die gefrorenen Knödel aus der Verpackung nehmen und wie folgt zubereiten:

Kombidämpfer: Auf einem befetteten Lochblech ausbreiten und bei 100°C ca. 20 Minuten lang bei 100% Luftfeuchtigkeit dämpfen.

Kochtopf: Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und bei mäßiger Hitze ca. 20 Minuten lang leicht köcheln lassen (mit Deckel).

Hinweis: Die Zubereitungszeit kann je nach Gerätetyp und Produktmenge variieren

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen!



Produktspezifikation

Rohnenknödel/Rote Beete Knödel ca. 75g x 14 x 6, roh

Version: 2 vom 27.06.2025



Produktmerkmale

- ohne zusätzliche Aromen
- ohne künstliche Aromen
- ohne künstliche Farbstoffe
- ohne gehärtete Fette
- frei von GVO
- palmölfrei
- vegetarisch



Nährwertangaben

Mittelwerte je 100g

Energie kJ	640kJ
Energie kcal	150kcal
Fett	5.3g
davon gesättigte Fettsäuren	0.7g
Kohlenhydrate	20g
davon Zucker	5.5g
Eiweiß	4.5g
Salz	1.2g



Mikrobiologische Grenzwerte KbE/g

analytischer Parameter	Grenzwerte
Gesamtkeimzahl	<5.000.000
Enterobacteriaceae	<1.000
Escherichia coli	<100
Staphylococcus aureus	<500
Listeria monocytogenes/25g	<100
Salmonella/25g	neg/25g



Produktspezifikation
Rohnenknödel/Rote Beete Knödel ca. 75g x
14 x 6, roh

Version: 2 vom 27.06.2025



Produkthandling

Transport- und Lagerbedingungen:	Temperatur: -18°C oder tiefer
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum:	18 Monate
Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung:	12 Monate



Verpackung

Art der Verpackung	EAN-Code	Abmessungen	Netto-gewicht	Brutto-gewicht	
Basiseinheit	8000460021043	28,0x19,5x5,5 cm	1,05 kg	ca. 1,063 kg	1,05 kg/Beutel
Umkarton	8000460021005	37,0x27,0x20,0 cm	6,3 kg	ca. 6,56 kg	6 Beutel/Umkarton
					72 Umkartons/Palette
Palette		120x80x175 cm	453,6 kg	ca. 478 kg	8 Lagen/Palette
					9 Umkartons/Lage

Freigaben

	ERSTELLUNG	PRÜFUNG	FREIGABE
Unterschrift:	Melnickenko Tatjana	Bertoldi Miriam	Pan Benjamin
Datum:	25.06.2025	27.06.2025	27.06.2025