

Pfanni Serviettenknödel nach original österreichischem Rezept 10 KG



Besonders beliebt ist der herzhaft würzige Geschmack der Original Österreichischen Serviettenknödel. Durch die Kochbeutel-Rollen sind sie sicher in der Zubereitung und Portionierung.

- lockere Konsistenz
- fertig rezeptiert
- hohe Koch- und Bain-marie-Stabilität
- in der Mikrowelle wieder erwärmbar
- hoher Krustenanteil des Semmelbrotes
- schmeckt kalt sehr gut zu Salaten
- in Scheiben geschnitten zum Anbraten geeignet
- o.d.Z. (deklarationsfrei)

Artikelnummer: 570 • Verbrauchereinheit EAN: 4007801305705 • Verpackungseinheit EAN: 4007801305705

Hast du Fragen zur Bestellung ?

+49 800 8 32 46 36

Alle Produktinformationen

Nährwerte und Allergene



Ohne MSG lt.
Rezeptur



Ohne Farbstoffe



Ohne
Konservierungsstoffe



Mit Jodsalz



Ohne
deklarationspflichtige
Zusatzstoffe



Geeignet für leichte
Vollkost



Vegetarisch / Ovo
Lacto Vegetabil



Alkoholfrei

Zutaten

Zutaten: 56% Semmelwürfel (WEIZENMEHL, Speisesalz, Palmfett, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblumen), Hefe, Paprika), WEIZENMEHL, Palmfett, VOLLEIPULVER, MAGERMILCHPULVER, jodiertes Speisesalz, Zwiebeln, Petersilie, Antioxidationsmittel* (Rosmarinextrakt). Kann Spuren von Sellerie enthalten. *Keine Deklaration des Zusatzstoffes auf der Speisekarte erforderlich, weil keine technologische Wirkung im zubereiteten Produkt vorliegt.

Zutaten mit allergenem Potential

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

✓ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nährwerte

Name	100g enthalten	pro 100g zubereitet	pro Portion**	%* pro Portion
Energie (Kilojoule)	1908 kJ	834 kJ	667 kJ	8 %
Energie (Kilokalorien)	453 kcal	198 kcal	158 kcal	8 %
Fett	20 g	8,8 g	7 g	10 %
davon gesättigte Fettsäuren	9,2 g	4 g	3,2 g	16 %
Kohlenhydrate	53 g	23 g	18 g	7 %
davon Zucker	4,1 g	1,8 g	1,4 g	2 %
Ballaststoffe	2,9 g	1,3 g	1 g	
Eiweiß	13 g	5,9 g	4,7 g	9 %
Salz	2,9 g	1,3 g	1 g	17 %
Natrium	1,2 g	-	-	

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

** 1 Portion = 80 g (Verbrauchereinheit enthält 288 Portionen)

Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Produktinformationen

Rechtlicher Hinweis:

Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung. Die Produktabbildungen dienen lediglich als Beispiele und haben keinen Anspruch auf Aktualität. Es wird keine Gewähr für die darauf abgebildeten Anhaben zu Inhaltsstoffen oder zu weiteren Informationen übernommen. Für Informationen zu den Inhaltsstoffen der Produkte lesen Sie bitte die Produktbeschreibung im Text

Bezeichnung

Serviettenknödel im Kochbeutel

Beschreibung

Besonders beliebt ist der herzhaft würzige Geschmack der Original Österreichischen Serviettenknödel. Durch die Kochbeutel-Rollen sind sie sicher in der Zubereitung und Portionierung.

- lockere Konsistenz
- fertig rezeptiert
- hohe Koch- und Bain-marie-Stabilität
- in der Mikrowelle wieder erwärmbar
- hoher Krustenanteil des Semmelbrotes
- schmeckt kalt sehr gut zu Salaten
- in Scheiben geschnitten zum Anbraten geeignet
- o.d.Z. (deklarationsfrei)

Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Ohne MSG lt. Rezeptur
- Ohne Farbstoffe
- Ohne Konservierungsstoffe
- Mit Jodsalz
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Geeignet für leichte Vollkost
- Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil
- Alkoholfrei

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.): o.d.Z.: Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf Speisekarten.

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

Produktinweise

Ergiebigkeit

Produktmenge	Ergiebigkeit pro Portion
10 kg	288

Zubereitung

Zubereitung:

1. Knödel in lauwarmes Wasser geben und untertauchen. 15 Minuten quellen lassen, einige Male umdrehen.
2. In kochendes, leicht gesalzenes Wasser legen und 30 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen oder im Konvektomat (auf Lochblech) ca. 30 Minuten auf Dampfeinstellung garen.
3. Knödel in der Folie 10 Minuten abdampfen lassen.

4. Kochbeutel an einem Ende aufschneiden und die Folie herunterziehen. Knödel kurz in Wasser tauchen und portionieren.

Tipp: Die Serviettenknödel können in der Folie im heißen Kochwasser, in der Bain-Marie oder im Konvektomat warmgehalten werden.

Lagerhinweis

Trocken und vor Wärme geschützt lagern.

Tipps

Tipp der Knorr Küchenbrigade: Die Knödel können in der Folie im heißen Kochwasser, in der Bain-marie oder im Konvektomat warm gehalten werden.

Gebinde- und Logistikkennzeichnungen

Pfanni Serviettenknödel nach originalösterreichischem Rezept 1 x 10 KG

Artikelnummer: 570

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	4007801305705	4007801305705	8722700385486
Maße L/H/B in mm	265 x 415 x 400	265 x 415 x 400	1200 x 1395 x 800
Volumen in M3	0.04399	0.04399	1.339
Gewicht (brutto) in kg	10.9	10.9	319.3
Gewicht (netto) in kg	10	10	270

Mehr Information zur Lebensmittelkennzeichnung gibt es [hier](#).

[Zurück zur "Produktübersicht"](#)