

Pfanni Knödel halb & halb 5 KG



Bestelle überall, jederzeit

Sichere dir Prämien über
unser Treueprogramm

Erhalte rund um die Uhr
Unterstützung

Die Knödel halb und halb erhalten ihren typischen Geschmack durch eine ausgewogene Mischung von rohen und gekochten Kartoffeln.

- lockere Konsistenz
- leicht formbar
- hohe Koch-, Farb- und Bain-marie-Stabilität
- Zugabe von Kräutern, feinen Gemüse-, Speck- und Zwiebelwürfeln oder gehackten Pilzen möglich
- zum Füllen mit Croûtons geeignet
- unter Schutzatmosphäre verpackt für bessere Qualität und längere Haltbarkeit

Artikelnummer: 2112 • Verbrauchereinheit EAN: 4007801121121 • Verpackungseinheit EAN: 4007801321125

Hast du Fragen zur Bestellung ? 📞 +49 800 8 32 46 36

Alle Produktinformationen

Nährwerte und Allergene

Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur	Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur	Fettfrei	Ohne MSG lt. Rezeptur
Ohne Konservierungsstoffe	Geeignet für leichte Vollkost	Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil	Alkoholfrei

Zutaten

Zutaten: 65 % Kartoffeln (enthalten SULFIT), Stärke, Speisesalz, EIKLARPULVER, Stabilisator (E 450), Backtriebmittel (Natriumcarbonate), Palmöl, Zwiebelpulver, Farbstoff (Riboflavin). Kann Spuren von Gluten, Milch und Sellerie enthalten.

Zutaten mit allergenem Potential

- ✓ Schwefeldioxid und Sulfite (≥ 10 mg/kg oder ≥ 10 mg/l)
- ✓ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nährwerte

Name	100g enthalten	pro 100g zubereitet	pro Portion**	%* pro Portion
Energie (Kilojoule)	1300 kJ	400 kJ	720 kJ	9 %
Energie (Kilokalorien)	320 kcal	95 kcal	170 kcal	9 %
Fett	0,5 g	0,2 g	0,4 g	<1 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g	0,1 g	0,2 g	1 %
Kohlenhydrate	67 g	20 g	36 g	14 %
davon Zucker	0,4 g	0,1 g	0,2 g	<1 %
Ballaststoffe	6 g	2 g	3,5 g	
Eiweiß	6 g	2 g	3,5 g	7 %
Salz	2,8 g	0,85 g	1,5 g	25 %

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

** 1 Portion = 180 g (Verbrauchereinheit enthält 91 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 Angaben zu Inhaltsstoffen oder zu weiteren Informationen übernommen. Für Informationen zu den Inhaltsstoffen der Produkte lesen Sie bitte die Produktbeschreibung im Text

Bezeichnung

Trockenmischung zur Herstellung von Knödeln halb und halb

Beschreibung

Die Knödel halb und halb erhalten ihren typischen Geschmack durch eine ausgewogene Mischung von rohen und gekochten Kartoffeln.

- lockere Konsistenz
- leicht formbar
- hohe Koch-, Farb- und Bain-marie-Stabilität
- Zugabe von Kräutern, feinen Gemüse-, Speck- und Zwiebelwürfeln oder gehackten Pilzen möglich
- zum Füllen mit Croûtons geeignet

- unter Schutzatmosphäre verpackt für bessere Qualität und längere Haltbarkeit

Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- Fettfrei
- Ohne MSG lt. Rezeptur
- Ohne Konservierungsstoffe
- Geeignet für leichte Vollkost
- Enthält Farbstoffe
- Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil
- Alkoholfrei

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

Keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Produktinweise

Ergiebigkeit

Produktmenge	Wasser	Ergiebigkeit pro Portion
5 kg	11,5 l	183

Zubereitung

Zubereitung:

1. 11,5 Liter kaltes Wasser in eine Schüssel geben.
2. Packungsinhalt mit einem Schneebesen zügig in das kalte Wasser einrühren.
3. Teig 10 Min. quellen lassen.
4. Mit Portioniergerät oder angefeuchteten Händen Knödel formen.
5. Knödel in reichlich kochendes Salzwasser geben und 1 Min. aufkochen.
6. Bei schwacher Hitze 20 Min. ziehen lassen. Nicht kochen!

Bei Entnahme von Teilmengen den Packungsinhalt innerhalb einer Woche verbrauchen.

Lagerhinweis

Trocken und vor Wärme geschützt lagern.

Tipps

TIPP der Knorr Küchenbrigade: Bei Bain-marie-Warmhaltung: Erst Kochwasser, dann Knödel hineingeben.

Lokale Information

Servievorschlag - unter Schutzatmosphäre verpackt -

Gebinde- und Logistikinformationen

Pfanni Knödel halb & halb 4 x 5 KG

Artikelnummer: 2112

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	4007801121121	4007801321125	8722700305248
Maße L/H/B in mm	125 x 330 x 215	524 x 293 x 239	1200 x 1615 x 800
Volumen in M3	0.008869	0.036694	1.55
Gewicht (brutto) in kg	5.025	20.755	751.425

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
Gewicht (netto) in kg	5	20	700

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

© 2022 Unilever Deutschland GmbH - Alle Rechte vorbehalten.