

## Produkt Daten

Artikelbezeichnung : Semmelknödel - - Beutel à 25 Stück  
 Verkehrsbezeichnung : Semmelknödel, tiefgefroren.  
 Bundeslebensmittelschlüssel :  
 Herkunftsangabe : Deutschland  
 Hersteller : Bürger GmbH & Co. KG  
 Hersteller-Adresse :  
 Markenname : BÜRGER  
 GTIN : 4075600933603  
 LAN : 93360  
 Höhe : 50 mm  
 Breite : 235 mm  
 Tiefe : 420 mm  
 Nettogewicht : 1875 g  
 Bruttogewicht : 1889 g  
 Füllmenge : 1875 g  
 ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja  
 Datenverantwortlicher : Bürger Profiküche

## Zutaten

Zutaten: Weizenbrötchen (WEIZENMEHL, Wasser, WEIZENGLUTEN, Speisesalz, Hefe, Sonnenblumenöl), Wasser, 17% VOLLEI, Zwiebeln, Speisesalz, Petersilie, Gewürze, Säureregulator: Natriumcitrate, Backtriebmittel: Natriumcarbonate. Kann Spuren von MILCH, SELLERIE enthalten.

## Allergene

Eier und Eierzeugnisse : enthält  
 Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealienzeugnisse : enthält  
 Sellerie und Sellerieerzeugnisse : enthält in Spuren  
 Weizen und Weizenzeugnisse : enthält

## Nährwerte

Bezug : 100 g  
 Energie [kJ] : ca. 681 kJ  
 Energie [kcal] : ca. 161 kcal  
 Fett : ca. 2,2 g  
   davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,7 g  
 Kohlenhydrate : ca. 23 g  
   davon Zucker : ca. 4,7 g  
 Ballaststoffe : ca. 2,7 g  
 Eiweiß : ca. 11 g  
 Salz : ca. 1,4 g

## Handhabung

max. Lagertemperatur : -18 ° C  
 min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 196

## Zubereitung

Zubereitung : 1,875 kg (1 Beutel) Knödel pro 1/1 GN-Blech 18 - 20 Minuten im Dampf erhitzen. Salzwasser zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben und 20 - 22 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen.

## Zusatzstoffe

Liste : Natriumcitrate, Natriumcarbonate

## sonstige Pflichtangaben

tiefgefroren : Ja  
 Säureregulator : Ja  
 Backtriebmittel : Ja

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, TIFA eG/ TIFA PRO FRISCH GmbH tragen keine Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der Daten. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 01.12.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.