

## Produktdaten

Artikelbezeichnung : Gnocchi "all 'italiana" - - Beutel à 2,5 kg  
Verkehrsbezeichnung : Kartoffel-Gnocchi, tiefgefroren.  
Bundeslebensmittelschlüssel :  
Herkunftsangabe : Deutschland  
Hersteller : Bürger GmbH & Co. KG  
Hersteller-Adresse :  
Markenname : BÜRGER  
GTIN : 4075600935355  
LAN : 93535  
Höhe : 60 mm  
Breite : 230 mm  
Tiefe : 410 mm  
Nettogewicht : 2500 g  
Bruttogewicht : 2514 g  
Füllmenge : 2500 g  
ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja  
Datenverantwortlicher : Bürger Profiküche

## Zutaten

Zutaten: 77% Kartoffeln, Stärke, Maisgrieß, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Speisesalz, Curcuma, Curcumaextrakt. Kann Spuren von EI, GLUTEN enthalten.

## Allergene

Eier und Eierzeugnisse : enthält in Spuren  
Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealienenerzeugnisse : enthält in Spuren  
Sellerie und Sellerieerzeugnisse : enthält in Spuren  
Dinkel und Dinkelerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) : enthält in Spuren  
Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält in Spuren

## Nährwerte

Bezug : 100 g  
Energie [kJ] : ca. 802 kJ  
Energie [kcal] : ca. 189 kcal  
Fett : < 0,5 g  
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,2 g  
Kohlenhydrate : ca. 41 g  
davon Zucker : ca. 4,6 g  
Ballaststoffe : ca. 4,4 g  
Eiweiß : ca. 3 g  
Salz : ca. 1,5 g

## Handhabung

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

## Zubereitung

2,5 kg (1 Beutel) Gnocchi leicht beölen und in einem 1/1 GN-Blech 6 - 8 Minuten im Dampf erhitzen.  
Öl in der Kippbratpfanne erhitzen. 5 kg (2 Beutel) tiefgefrorene Gnocchi hineingeben und für 16 - 18 Minuten bei mittlerer Hitze goldgelb anbraten. Dabei mehrmals vorsichtig wenden.

## Zusatzstoffe

Liste : Guarkernmehl

## sonstige Pflichtangaben

tiefgefroren : Ja  
Verdickungsmittel : 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 11.01.2024.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.