

Produktdaten

| | |
|-----------------------------|--|
| Artikelbezeichnung | : Rohnenknödel, Rote Beete Knödel, roh, tiefgefroren |
| Verkehrsbezeichnung | : Rohnenknödel, roh, tiefgefroren |
| Bundeslebensmittelschlüssel | : |
| Herkunftsangabe | : ITALIEN |
| Hersteller | : Pan Tiefkühlprodukte GmbH |
| Hersteller-Adresse | : |
| Markenname | : PAN |
| GTIN | : 8000460021043 |
| LAN | : 19102 |
| Höhe | : 55 mm |
| Breite | : 280 mm |
| Tiefe | : 195 mm |
| Nettogewicht | : 1,05 kg |
| Bruttogewicht | : 1,063 kg |
| Füllmenge | : 1,05 kg |
| Datenverantwortlicher | : Pan Surgelati Srl |

Zutaten

Zutaten: Rohnen (Rote Beete) 41%, Brotwürfel (WEIZENMEHL Typ 70?, Wasser, Hefe, Sonnenblumenöl, Salz, WEIZENMALZMEHL, WEIZENGLUTEN, Saccharose, Emulgator E472e, Dextrose), EIER, Wasser, WEIZENMEHL, Sonnenblumenöl, getrocknete Zwiebel, Rohnenpulver 2,7%, Butter (enthält MILCH), Salz. KANN SPUREN ENTHALTEN VON: SESAM, SCHALENFRÜCHTEN, SOJA.

Allergene

| | |
|--------------------------------------|---------------------|
| Eier und Eierzeugnisse | : enthält |
| Milch und Milcherzeugnisse | : enthält |
| Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | : enthält in Spuren |
| Soja und Sojaerzeugnisse | : enthält in Spuren |
| Senf- und Senferzeugnisse | : enthält in Spuren |
| Hülsenfrüchte und Nebenerzeugnisse | : enthält in Spuren |
| Weizen und Weizenerzeugnisse | : enthält |

Nährwerte

| | |
|-----------------------------|----------------|
| Bezug | : 100 g |
| Energie [kJ] | : ca. 640 kJ |
| Energie [kcal] | : ca. 150 kcal |
| Fett | : ca. 5,3 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | : ca. 0,7 g |
| Kohlenhydrate | : ca. 20,7 g |
| davon Zucker | : ca. 5,5 g |
| Eiweiß | : ca. 4,5 g |
| Salz | : ca. 1,2 g |

Handhabung

| | |
|----------------------------------|-----------|
| Kühlpflichtig | : Ja |
| max. Lagertemperatur | : -18 ° C |
| min. Restlaufzeit ab Produktion: | 540 |
| min. Restlaufzeit ab Wareneing.: | 450 |

Zubereitung

| | |
|-------------|--|
| 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 |
|-------------|--|

sonstige Pflichtangaben

| | |
|--------------|------|
| tiefgefroren | : 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 02.07.2025.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.