



PRODUKT

Neueinführung



Serviervorschläge



Serviervorschläge

Das universelle Suppenklößchen als Einlage für alle klaren Suppen und Brühen.

Bezeichnung	TK Grießklößchen	Bezeichnung	TK Markklößchen
Art.-Nr.	54483	Art.-Nr.	54484
Verpackung	Karton à 6,0 kg	Verpackung	Karton à 6,0 kg
Inhalt	750 Stück à 8 g	ergibt	2.000 Stück à 3 g
Beschreibung	Feine küchenfertig hergestellte lockere Grießklößchen, kugelig und mit Struktur, tiefgefroren.	Beschreibung	Traditionell nach alter Familienrezeptur küchenfertig hergestellte Markklößchen, tiefgefroren.
Zubereitung	Tiefgefrorene Grießklößchen in kochende Flüssigkeit geben und ca. 12-14 Minuten ohne weitere Hitze garziehen lassen. NICHT AUFKOCHEN!	Zubereitung	Tiefgefrorene Markklößchen in die fertige, heiße Suppe oder Eintopf geben und ca. 5 Minuten bei geringer Hitze gar ziehen lassen. NICHT AUFKOCHEN!

Einführung: Ab 08.07.24

