

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: TK Grießklößchen 8 g
Art.-Nr.: 54483 6 kg Karton ergeben ca. 750 St. à 8 g

Produktbeschreibung:
Feine küchenfertig hergestellte lockere Grießklößchen, kugelig und mit Struktur, tiefgefroren.

Verwendungsmöglichkeiten:
Als traditionelle Suppeneinlage.

Zubereitung:
Tiefgefrorene Grießklößchen in kochende Flüssigkeit geben und ca. 12-14 Minuten ohne weitere Hitze garziehen lassen.
NICHT AUFKOCHEN!
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Vor dem Verzehr durcherhitzen.

Zutaten:
Wasser, VOLLEI, HARTWEIZENGRIESS (19 %), Palmfett, WEIZENGLUTEN, Speisesalz, Muskatnussextrakt.

Produkt enthält: Weizen, Ei
Kann Spuren enthalten: Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Sesam, Sulfit/ Schwefeldioxid

Produktmerkmale: oK, oF, OV, TK
oK ohne Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (§ 9 ZZuIV), oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, OV ovo-vegetabil, TK tiefgekühlt

<u>Gebinde:</u>	Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
	54483	Ktn	1	KG	6 x 1000 g	ca. 750 St. à 8 g

<u>Nährwerte:</u>	pro 100 g
Durchschnittlich enthalten:	
Brennwert	776 kJ
	186 kcal
Fett	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,9 g
Kohlenhydrate	15 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	6,3 g
Salz	0,80 g

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, Lagerung bei < - 18 °C, 18 Monate
Produktgruppe: 26E Wela TK Suppeneinlagen
Rezeptur: 36060 vom 29.06.2024