



## Produktinformation

<b>Art.-Nr.:</b> 12277	<b>BL LEBERKNOEDEL 40G 4X50STK</b>	
<b>Beschreibung</b>	Traditionelle Suppeneinlage aus feiner, österreichischer Leber, fein gewürzt, roh, tiefgekühlt. Stückgewicht ca. 40 g	
<b>Marke</b>	Bauernland	
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	8 Monate	<b>Lagerung</b> tiefgekühlt
<b>EU Zollnummer</b>	16022090	
<b>F&amp;F Bezeichnung</b>	BL LEBERKNOEDEL 40G 4X50STK	
	<b>Einzelverpackung</b>	<b>Überverpackung</b>
<b>EAN-Code</b>	9001969022776	9001969122773
<b>Abmessung in mm</b>	L 470 B 270 H 40	L 320 B 260 H 265
<b>Inhalt</b>	2.000,0 g	4 Karton
<b>Gewicht in g (Brutto)</b>	2.020,0 g	8.367,54 g
<b>Gewicht in g (Netto)</b>	2.000,0 g	8.000,0 g
<b>Beipack in g</b>	0 g	
<b>Verpackungsgewicht</b>	20,0 g	367,54 g
<b>Verkaufseinheit pro Palette</b>	50	5 Lagen je 10 Verkaufseinheiten
<b>Schlichtpl. Palettenhöhe</b>	147.5 cm (inkl. 15 cm Palette)	
<b>Zubereitung</b>	<p>Kochtopf: Die noch tiefgekühlten Knödel in die leicht kochende Suppe einlegen, ca. 15 Minuten leicht kochen lassen und heiß servieren.</p> <p>Combi-Dämpfer: Die tiefgekühlten Leberknödel mit 2-3cm hoch Salzwasser in den Gastronorm-Behälter geben und ca. 25 Minuten im Dampf (100%) zubereiten.</p> <p>Die angeführten Zubereitungszeiten und Temperaturangaben dienen als Anhaltspunkt. Unterschiedliche Geräte haben aber unterschiedliche Leistungen. Deshalb empfehlen wir, eigene Erfahrungswerte zu berücksichtigen.</p>	
<b>Zutaten</b>	Leber (Rind, Schwein) 45%, Schweinespeck, Semmelbrösel (WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz, Hefe), Wasser, Zwiebeln, VOLLEI, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Knoblauch, Kräuter, Gewürze.	
<b>Nährwerte pro 100g</b>	<p><b>Brennwert (kJ / kcal):</b> 986 / 236</p> <p><b>Fett</b> 15,0 g</p> <p><b>davon gesättigt</b> 7,5 g</p> <p><b>Kohlenhydrate</b> 13,0 g</p> <p><b>davon Zucker</b> 1,2 g</p> <p><b>Ballaststoffe</b> 0,8 g</p> <p><b>Eiweiß</b> 12,0 g</p> <p><b>Salz</b> 1,9 g</p> <p><b>Broteinheiten</b> 1,1</p>	