

Bratknödel

(TIEFGEKÜHLT)



Im Sack: 120 Stück à 25g (= 3 kg)

Im Karton: 2 Säcke à 3kg (= 6 kg)

Zutaten:

52% Teig (WEIZENMEHL, Trinkwasser, Salz)
48% Fleischfülle (Schweine- und Rindfleisch, Trinkwasser, Salz,
Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Gewürze, Knoblauch, Stabilisator: Diphosphat,
Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure)

Durchschnittliche Nährwerte	Pro 100 g
Brennwert	422 kcal / 1768 kJ
Fett	26 g
- davon gesättigte Fettsäuren	5,4 g
Kohlenhydrate	34 g
- davon Zucker	1,7 g
Eiweiß	13 g
Salz	1,03 g

Zubereitung:

Knödel direkt aus der Tiefkühlung in kochendes Salzwasser legen,
mindestens 15 Minuten kochen lassen,
auf Sauerkraut mit Schnittlauch servieren.

Lagerung:

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
Bei Kühlschranktemperatur höchstens 24 Stunden haltbar.
Tiefgekühlt ständig lagern bei -18°C, mindestens haltbar bis Ende:



HERGESTELLT IN ÖSTERREICH



— INNVIERTLER —
GOLDHAUBENKNÖDEL®

Desiree Marius-Hofmann
Hechtstraße 57, A-5201 Seekirchen
Tel./Fax.: 06212/7043, www.knoedel.at