

# Knödelgeheimnis® XL

KNÖDELMISCHUNG: 3 GRAMMEL-, 3 SPECK-, 3 BRATKNÖDEL  
(TIEFGEKÜHLT)



Im Sack: 90 Stück à 25g (= 2,25 kg)

Im Karton: 2 Säcke à 2,25kg (= 4,5 kg)

## 10 Portionen im Kochbeutel

### 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](http://www.knoedel.at)

## Zutaten:

**Grammelknödel:** 56% Teig (WEIZENMEHL, Trinkwasser, Salz)

44% Grammelfülle (Schweinsgrammeln, Salz)

**Speckknödel:** 52% Teig (WEIZENMEHL, Trinkwasser, Salz)

48% Speckfülle (Schweinefleisch, Trinkwasser, Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Stabilisator: Triphosphat, Diphosphat, Gewürze, Salz, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Aroma)

**Bratknödel:** 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	423 kcal / 1773 kJ
Fett	25 g
- davon gesättigte Fettsäuren	9,1 g
Kohlenhydrate	35 g
- davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	15 g
Salz	0,47 g