Nähr-Engel GesmbH | Siezenheimer Str. 39a | A-5020 Salzburg
Telefon: +43 662 43 20 81 | office@naehr-engel.com
www.naehr-engel.com
LG Salzburg | FN 372836p | Reclay-Lizenz-Nr.: 6488 | AT-BIO-301
UID NR.: ATU66899403
Unicredit Bank Austria AG | IBAN: AT67 1200 0515 3404 9163
Oberbank AG | IBAN: AT31 1500 0003 9111 1507

Leitbetrieb Österreich

IFS Broker

Produktspezifikation



Artikelname Original Bauernspätzle

Art. Nr.	EAN Code	Versandeinheit
B37521	9009581006846	Karton 10 kg (1 x 10 kg)

Verkehrsbezeichnung

Gelbe traditionelle Eierteigwaren, 5-14 cm lang.

Zutaten

90% HARTWEIZENGRIESS, 10% EI.

Nährwertinformation

100g Produkt enthalten durchschnittlich:	Wert
Brennwert [kJ]:	1 530,00
Brennwert [kcal]:	361,00
Fett [g]:	2,50
- davon ges. Fettsäuren [g]:	0,80
Kohlenhydrate [g]:	70,00
- davon Zucker [g]:	3,00
Eiweiß [g]:	13,00
Salz [g]:	0,05

*rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezeptveränderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Allergene

Allergene die in den Zutaten enthalten sind, werden in der Zutatenliste hervorgehoben dargestellt.

	Bestandteil	Mögl. Spur
Eier und Eiererzeugnisse	X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		
Fisch und Fischerzeugnisse		
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	X	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Lactose)		
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Schwefeldioxid (SO2) und Sulfite		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse		
Senf und Senferzeugnisse		
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse		
Soja und Sojaerzeugnisse		
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		

*rechtlicher Hinweis: Die Produkte können Rezeptveränderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

GVO

Wir bestätigen, dass das Produkt nach der geltenden EU Regelung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Lebens- und Futtermitteln nicht kennzeichnungspflichtig ist.

Haltbarkeit ab Produktion

Zubereitung / Degustationsansatz

Teigwaren in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben (1 Liter Wasser auf 100g Teigwaren) und bei gelegentlichem Umrühren 12-14 Minuten leicht sprudelnd

Angelegt von: NAEHRENGEL\SIMONLEHNER
Datum: 06.06.2025

Genehmigt von: NAEHRENGEL\MOES
Gültig ab: 13. 06. 2023

EDV Dokument gültig ohne Unterschrift

kochen lassen. Die Teigwaren in ein Sieb abschütten und mit kaltem Wasser abschrecken.

Lagerbedingungen

Vor Wärme, Feuchtigkeit und Licht geschützt lagern.

Verpackung

KARTON

Rechtliche Bestimmungen

Das Produkt und dessen Verpackung entsprechen in seiner Zusammensetzung und Deklaration den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in Österreich sowie der EU- Gesetzgebung in Ihrer gültigen Fassung.