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 Eierspätzle 4 Ei Qualität

Art. Nr.	EAN Code	Versandeinheit
B38010	9009581003166	Karton (10 kg)

Verkehrsbezeichnung

Eierteigwaren, 2-5 cm lang mit unregelmäßigen

Verdickungen.

Zutaten

HARTWEIZENGRIESS, EIER (20%)

Nährwertinformation

100g Produkt enthalten durchschnittlich:	Wert
Brennwert [kJ]:	1 561,00
Brennwert [kcal]:	369,00
Fett [g]:	3,30
- davon ges. Fettsäuren [g]:	0,90
Kohlenhydrate [g]:	68,00
- davon Zucker [g]:	2,50
Eiweiß [g]:	15,00
Salz [g]:	0,08

*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

720 Tage

Zubereitung / Degustationsansatz

Setzen Sie ca. 1 lt. Wasser und 1 TL Salz pro 100 g Nudeln auf. Teigwaren in

Angelegt von: NAEHRENGEL\SIMONLEHNER
Datum: 06.06.2025

Genehmigt von: NAEHRENGEL\MOES
Gültig ab: 18. 10. 2023

EDV Dokument gültig ohne Unterschrift

kochendes Salzwasser geben und unter gelegentlichem Umrühren kochen, bis bevorzugte Bissfestigkeit erreicht ist. Nudeln von Zeit zur Zeit probieren!

Nudeln abgießen und gut abtropfen lassen - fertig. Kochzeit: ca. 22 min.

Für Großküchen:

Bei großen Kochmengen, die anschließend über einen längeren Zeitraum warmgehalten werden, sollten die Kochzeitvorgaben je nach Verwednungszweck um ca. 1/3 verringert werden.

Lagerbedingungen

Geöffnete Packung verschlossen aufbewahren;

kühl, trocken und lichtgeschützt

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.