Nähr-Engel GesmbH | Siezenheimer Straße 39a | A- 5020 Salzburg
Tel.: 0043 662 43 20 81| Fax: 0043 662 43 20 81 400
office@naehr-engel.com | www.naehr-engel.com

LG Salzburg | FN 372836p | Reclay-Lizenz-Nr.: 6488
AT-Bio-30 | UID NR.: ATU66899403

Unicredit Bank Austria AG | IBAN: AT67 1200 0515 3404 9163
Oberbank AG | IBAN: AT31 1500 0003 9111 1507

Leitbetrieb Österreich

Produktspezifikation



Artikelname Käseknödel 40 g

Art. Nr.	EAN Code	Versandeinheit
F01092	9009581007188	Karton (8,0 kg)

Verkehrsbezeichnung

Semmelknödel mit Käse, tiefgekühlt.

Zutaten

21% KÄSE, WEIZENMEHL, EIER, MILCH, Zwiebel, BUTTER, Petersilie, Salz, Gewürze (SELLERIE), Hefe.

Nährwertinformation	Wert
100g Produkt enthalten durchschnittlich:	
Brennwert [kJ]:	909,00
Brennwert [kcal]:	217,00
Fett [g]:	9,00
- davon ges. Fettsäuren [g]:	5,10
Kohlenhydrate [g]:	21,50
- davon Zucker [g]:	1,60
Eiweiß [g]:	11,50
Salz [g]:	1,45

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

Allergene	Bestandteil	Mögl. Spur
Allergene die in den Zutaten enthalten sind, werden in der Zutatenliste hervorgehoben dargestellt.		
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)	X	
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		
Schwefeldioxid (SO2) und Sulfite		
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	X	
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

360 Tage

Zubereitung / Degustationsansatz

Gefrorene Knödel in siedendes Salzwasser geben und darauf achten, dass die Wassertemperatur konstant bleibt. Anschließend ca. 15 min ziehen lassen.

Angelegt von: NAEHRENGEL\SIMONLEHNER
Datum: 05.08.2024

Genehmigt von: NAEHRENGEL\MOES
Gültig ab: 24. 10. 2023

EDV Dokument gültig ohne Unterschrift

ODER im Kombidämpfer: Knödel in eine tiefe GN setzen, bis zur Hälfte mit heißem

Wasser befüllen und bei ca. 100°C ca. 20-30 min dämpfen (geräteabhängig).

Kerntemperatur von 72°C beachten.

Lagerbedingungen

Tiefgekühlt bei mind. -18°C 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.