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 Kartoffelknödel halb&halb

Art. Nr.	EAN Code	Versandeinheit
K60031	0000000000000	Karton (8 x 2,5 kg)

Verkehrsbezeichnung

Pulvermischung für die Herstellung von

Kartoffelknödeln.

Zutaten

54% Kartoffeln, Kartoffelstärke, modifizierte Stärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat),

Verdickungsmittel: Guakernmehl, Emuglator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, natürliches

Aroma, natürliches Zwiebelaroma, Antioxidationsmittel: Natriummetabisulffit.*

* im verzehrfertigen Produkt nicht deklarationspflichtig

Nährwertinformation

100g Produkt enthalten durchschnittlich:	Wert
Brennwert [kJ]:	1 358,00
Brennwert [kcal]:	320,00
Fett [g]:	0,00
- davon ges. Fettsäuren [g]:	0,00
Kohlenhydrate [g]:	71,00
- davon Zucker [g]:	1,80
Eiweiß [g]:	4,80
Salz [g]:	3,00

*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		
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		
Fisch und Fischerzeugnisse		
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse		
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		

Angelegt von: NAEHRENGEL\SIMONLEHNER
Datum: 04.09.2023

Genehmigt von:
Gültig ab: 27. 03. 2023

EDV Dokument gültig ohne Unterschrift

*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

18 Monat

Zubereitung / Degustationsansatz

1. Das Knödelpulver zügig mit dem Schneebesen in die entsprechende

Menge kaltes Wasser einrühren.

2. Den Knödelteig 10 min quellen lassen

3. Knödel formen und in kochendes Salzwasser legen.

4. kurz aufkochen und bei schwacher Hitze 20 min ziehen lassen.

Lagerbedingungen

Kühl und trocken lagern und vor direktem Sonnenlicht schützen.

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.

Angelegt von: NAEHRENGEL\SIMONLEHNER
Datum: 04.09.2023

Genehmigt von:
Gültig ab: 27. 03. 2023

EDV Dokument gültig ohne Unterschrift