

Produktinformation

Germknödel Mini mit Pflaumenmus

Hefekloß mit Pflaumenmus, vorgegart.
Stückgewicht 50 g

Art.Nr.	706320
Versandeinheit	100 Stück à 50 g
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Stück
Portionen je VE	100

Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	1.085 kJ / 256 kcal
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	55 g
davon Zucker	11 g
Eiweiß	6,5 g
Salz	0,97 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungs-
pflichtige Allergene **glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch einschl. Laktose.**



Kostformbeignung

<input type="checkbox"/> Angepasste Vollkost	<input checked="" type="checkbox"/> Hochkalorisch
<input type="checkbox"/> Glutenfrei	<input type="checkbox"/> Lactosefrei
<input type="checkbox"/> Natriumarm	<input type="checkbox"/> Hefefrei
<input type="checkbox"/> Vegan	<input type="checkbox"/> Palmölfrei
<input type="checkbox"/> Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/> Dysphagie

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Weizenmehl, Trinkwasser, 14% Pflaumenmus [Pflaumenmus (300g Frucht / 100g Pflaumenmus), Zucker, Glukosesirup], Zucker, Hefe, Speisejodsalz, **Buttermilchpulver**, pflanzliches Öl (Palmöl, Rapsöl), Backmittel [**Weizenmehl**, Enzyme (**Weizen**)], Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Cystein. Achtung: Trotz sorgfältiger Herstellung können in seltenen Fällen in der Füllung Kernteile enthalten sein!
Kann Spuren von Ei, Schalenfrüchte und Soja enthalten.

Zubereitungsanleitung

Im vorgeheizten Konvektomat (90°C, Einstellung Dampf ca. 20 Min) auf einem Lochblech auftauen und erhitzen.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!



90°C Dampf ca. 20 Min.