

## Produktinformation

### Gnocchi Spinaci Pesto

Kartoffelteigklößchen mit einer Füllung nach Pesto-Art.  
Stückgewicht 22-25 g

Art.Nr.	<b>712000</b>
Versandeinheit	1 Beutel à 10 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Beutel

MHD 18 Monate

#### Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	592 kJ / 140 kcal
Fett	0,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	27 g
davon Zucker	11 g
Eiweiß	3,3 g
Salz	0,45 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine  
nach §5 LMZDV

kennzeichnungspflichtige Allergene **glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch einschl. Laktose.**



#### Kostformeinigung

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

#### Zutaten | bitte Allergene beachten!

Trinkwasser, Kartoffelteigmischung (Kartoffelflocken, Maisstärke, Kartoffelstärke, **Weichweizenmehl**, Salz), **Hartweizengrieß**, Spinat 6%, Zwiebeln, Lauch 2%, Paniermehl (**Weizenmehl**, Salz, Hefe), Petersilie, **Sprühsahnepulver**, Rapsöl, Speisesalz, mod. Kartoffelstärke (acetyliertes Distärkephosphat), Gemüsebrühe [Meersalz, **Laktose**, Zwiebeln, Rapsöl, Liebstöckel, Karotte, Lauch, Macis, Curcuma, Petersilie, Nelken], Knoblauchpaste (Knoblauch, Speisesalz), Pfeffer, Basilikum 0,03%, Muskat.

#### Zubereitungsanleitung

Tiefgekühlte Gnocchi's in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen, nicht nochmals aufkochen lassen.



10 Min., 100 °C mit Dampf, leicht beölen



3-4 Min. in Öl/Fett oder Soße