

## Produktinformation

### Gnocchi Kürbis

Kartoffelteigklößchen mit stückigem Kürbis  
Stückgewicht 6-8 g

Art.Nr. **712001**  
Versandeinheit 1 Beutel à 5 kg  
Gebindeeinheit Karton  
Einzeleinheit Beutel

MHD 18 Monate

#### Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	686 kJ / 162 kcal
Fett	0,22 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	30,8 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	9,1 g
Salz	1,2 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungs-  
pflichtige Allergene **glutenhaltiges Getreide (Weizen).**



#### 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 checked="" type="checkbox"/> Vegan               | <input 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), Kürbis 18,3%, **Hartweizengrieß**.

#### Zubereitungsanleitung

Tiefgekühlt in kochendes leicht gesalzenes Wasser geben. Ziehen lassen bis Gnocchis oben schwimmen, nicht nochmals aufkochen (evtl. mit etwas Butter in der Pfanne leicht an schwenken) oder mit einer Sauce nach Wahl mischen und erhitzen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.



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



3-4 Min. in Öl/Fett oder Soße