



Semmelknödel, 360g

glutenfrei, laktosefrei, weizenfrei



Artikelnummer 050253	GTIN-Stück  4 260344 050253	GTIN-Verpackung	eco-ID 161025	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke RuKi

Qualität

EWG 834/2007 Norm, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, Glutenfrei Ähre der DZG

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-060 | QAL

Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland / -region der Hauptzutat (en)

Deutschland

Zutaten

Knödelbrot: Mehl(57,96%) *Maisstärke, *Reisvollkornmehl, *Hirsevollkornmehl

*Verdickungsmittel: *Guarkernmehl, *Hefe, Wasser, Salz, *Zucker

Knödel: *Milch (17,71%) (Laktosefrei), *Zwiebeln (4,51%), *VOLLEI (17,71%), *Öl (0,32%), Salz (0,81%), *Pfeffer (0,11%), *Petersilie (0,64%), *Majoran (0,15%), *Muskat (0,05%), Zitronensäure (0,13%)

enthält folgende allergene Zutaten: Eier, Milch

Allgemeines

glutenfrei, laktosefrei, weizenfrei

Kurzbeschreibung

Semmelknödel

Besonderheiten

Typischer bayrischer Semmelknödel glutenfrei

Rezept, Zubereitung

Unsere feinen Semmelknödel schmecken nicht nur zu Braten und Soße.

Für eine knusprige Abwechslung schneiden Sie die Knödel in Scheiben und braten diese zusammen mit einem Ei in der Pfanne an.

Einfach lecker!

Verarbeitungshinweis

Semmelknödel in der Schale: Packungsdeckel abnehmen, Wasser hinein geben und bei ca. 600Watt ca. 5-6Min (Je nach Leistung des Gerätes), mit einer Mikrowellenhaube erhitzen

Semmelknödel im Topf; Wasser erhitzen Salz dazu, im heißen Wasser erwärmen. Ca. 10Min.

Pfanne: In Scheiben schneiden und mit Öl anbraten.





Semmelknödel, 360g

glutenfrei, laktosefrei, weizenfrei



Artikelnummer 050253	GTIN-Stück  4 260344 050253	GTIN-Verpackung	eco-ID 161025	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Verwendung

Als Sättigungsbeilage zu Fleischgerichten, einfache Handhabung auch für die Gastronomie

Herstellung

Handgedreht wie Hausgemacht

Lager- und Aufbewahrungshinweis

4° - 7° gekühlt

Allergiehinweise

enthalten: Eier, Hefe, Mais, Milch, Pfeffer

Ausschluss garantiert: Laktose

nicht enthalten: Weizen

weitere Eigenschaften oder Diäthinweise

vegetarisch ✓



Semmelknödel, 360g

glutenfrei, laktosefrei, weizenfrei



Artikelnummer 050253	GTIN-Stück  4 260344 050253	GTIN-Verpackung	eco-ID 161025	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Welcher Standard wird erfüllt	EWG 834/2007 Norm
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo, Bio-Siegel
Verwendung des EU Gemeinschaftslogos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Glutenfrei Ähre der DZG
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-060

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Palmfett, Palmöl	nein
Garmethode	Bratpfanne, Kochtopf, Kombidämpfer, Mikrowelle

Portionsangaben

Portionsbeschreibung	4 Stück e360g
----------------------	---------------

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	752 kJ / 179 kcal
Fett	4,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	27,7 g
davon Zucker	1,0 g
Ballaststoffe	3,5 g
Eiweiß	4,6 g
Salz	2,2 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	PP
Verpackungsart	Schale

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Klassischer bayerischer Semmelknödel
-----------	--------------------------------------

Angaben zu LMIV

Inverkehrbringer	RuKi GmbH, Wörther Str. 56, D-82380 Peißenberg
------------------	--