

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Knorr Professional Grieß-Klößchen 1 kg
Verkehrsbezeichnung : Suppeneinlagen
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe : DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK
Hersteller : Unilever Germany Food Solutions
Hersteller-Adresse :
Markenname : Knorr
GTIN : 4007801105565
LAN : 556
Höhe : 224 mm
Breite : 150 mm
Tiefe : 100 mm
Nettogewicht : 1 kg
Bruttogewicht : 1,138 kg
Füllmenge : 1000 g

Zutaten

Zutaten: 50% HARTWEIZENGRIESS, Palmöl, EIKLARPULVER, Mehl (Reis, WEIZEN), EIGELBPULVER, Speisesalz, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat, Natriumcitrate, Calciumcarbonat), Muskatnuss. Kann Spuren von Milch, Sellerie und Senf enthalten.

Allergene

Eier und Eierzeugnisse : enthält
Milch und Milcherzeugnisse : enthält in Spuren
Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealiererzeugnisse : enthält
Sellerie und Sellerieerzeugnisse : enthält in Spuren
Senf- und Senferzeugnisse : enthält in Spuren
Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält

Nährwerte

Bezug : 100 g (zubereitet)
Energie [kJ] : ca. 420 kJ
Energie [kcal] : ca. 100 kcal
Fett : ca. 4,5 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 2,5 g
Kohlenhydrate : ca. 11,0 g
davon Zucker : ca. 0,3 g
Ballaststoffe : ca. 0,5 g
Eiweiß : ca. 3,5 g
Salz : ca. 1,4 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 150

Zubereitung

Zubereitung: - Knorr Grieß-Klößchen in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. - 5 Minuten köcheln lassen und danach ohne Kochen 5- 10 Minuten ziehen lassen. Knorr Grieß- Klößchen bleiben in der fertigen Suppe bis zu 3 Stunden stabil.

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, GAFATEAM trägt hierfür keine Verantwortung. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 11.02.2024.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.