

# Nougatknödel

Artikelnummer:

840

## Verzeichnis der Zutaten:

**Teig:** Topfen 20% F.i.T., Weizenmehl, Weizengrieß, Wasser, Zucker, Kartoffeln, Hühnervolleipulver, Rapsöl, Vollmilchpulver, Hühnereiweißpulver, Speisesalz jodiert, Vanillezucker (Saccharose, Vanille-Extrakt) **Füllung:** Zucker, Pflanzliche Öle: (Palmöl, Reisöl), Haselnüsse, Magerkakao, Emulgator: Soja-Lecithin **Brösel-Zucker-Mischung:** Weizenmehl, Zucker, Palmfett, Wasser, Speisesalz, Hefe

## 14 Zutaten und Hilfsstoffe (Allergene):

	<b>Inhaltsstoff</b>	<b>Enthalten</b>
<b>E</b>	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein
<b>A</b>	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	ja
<b>L</b>	Sellerie und selleriehaltige Erzeugnisse	nein
<b>B</b>	Krebsstiere und Krebstiereerzeugnisse	nein
<b>H</b>	Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse	ja
<b>N</b>	Sesamsamen und -erzeugnisse	nein
<b>G</b>	Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose	ja
<b>M</b>	Senf und -erzeugnisse	nein
<b>C</b>	Eier und -erzeugnisse	ja
<b>D</b>	Fisch und -erzeugnisse	nein
<b>F</b>	Soja und -erzeugnisse	ja
<b>P</b>	Lupine	nein
<b>O</b>	Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg	nein
<b>R</b>	Weichtiere	nein

**Menge bestimmter Zutaten:**

65% Teig (35% Topfen), 20% Füllung (3% Haselnüsse, 1% Magerkakao), 15% Brösel-Zucker-Mischung

**Nettofüllmenge:**

2 x 40x50g

**Mindesthaltbarkeitsdatum:**

siehe Verpackung

**Anweisungen für Aufbewahrung/Verwendung:**

mind. -18°C

**Gebrauchsanleitung (falls erforderlich):**

Die tiefgekühlten Knödel im Kombidämpfer bei der Einstellung Halb-Dampf 140°C ca. 22 Minuten zubereiten.

**Nährwerte pro 100 g:**

Brennwerte	kJ	1338
	Kcal	319
Fett (g)		13,6
- Anteil gesättigte Fettsäuren (g)		4,9
Kohlenhydrate (g)		39
-Anteil Zucker (g)		21,1
Ballaststoffe (g)		1,5
Eiweiß (g)		9,2
Salz (g)		0,5