

## Kartoffelnudeln – Gnocchi



<b>Artikel-Nr.</b>	255001
<b>Zustand</b>	tiefgefroren (- 18 °C)
<b>Farbe</b>	hellgelb
<b>Gewicht</b>	ca. 6 g/Stück
<b>Logistik</b>	5 kg/Karton (2 x 2,5kg pro Karton) 12 Kartons pro Lage 7 Lagen/EURO-Holzpalette 84 Kartons/EURO-Holzpalette
<b>Karton</b>	weiß
<b>Packband</b>	weiß
<b>Lagertemperatur</b>	- 18 °C
<b>Transporttemperatur</b>	- 18 °C
<b>MHD</b>	ab Produktionstag 18 Monate (Restlaufzeit: 6 Monate)
<b>Zutaten</b>	Hartweizengrieß, Kartoffelpüree 33% (Wasser, Kartoffelflocken), Wasser, Speisesalz.
<b>Allergene</b>	Glutenhaltige Erzeugnisse: Hartweizengrieß

## Produktspezifikation

---

		m	M
<b>Mikrobiologie</b>	Aerobe Keimzahl KbE/g	< 1.000.000	
	Milchsäurebakterien KbE/g	< 1.000.000	
	Enterobacteriaceen KbE/g	< 1.000	< 10.000
	Escherichia coli KbE/g	< 10	< 100
	Staphylokokken KbE/g	< 100	< 1.000
	Salmonellen in 25 g	n.n. in 25 g	n.n. in 25 g

<b>Nährwerttabelle</b>	Proteine:	7,5 g
	Fett:	0,8 g
	Kohlenhydrate:	36,5 g
	Energiewerte:	779 kJ; 183 kcal

(Diese Angaben beziehen sich auf 100 g Produkt. Die Werte wurden rechnerisch ermittelt)

**Zubereitung** Die tiefgekühlten Gnocchi in siedendem Salzwasser ca. 2 Minuten kochen. Danach in ein Sieb geben und unter fließendem, kaltem Wasser abschrecken.