

## CARTE D'OR Gebröselte Erdbeerknödel



Artikelnummer 63230

Verpackung 1,8 kg



### Eigenschaften

CARTE D'OR Erdbeerknödel vorgebröselte - Topfenknödel mit Erdbeerfülle.

### Zubereitung

KONVEKTOMAT

- Tiefgekühlte Knödel einlagig auf einem Gastronormblech verteilen und in dem mit 50% Dampf vorgeheizten Combi-Dämpfer bei 140°C 22 Minuten dämpfen.
- Produkt vor dem Servieren auf mind. 75°C erhitzen.

### Zutaten

Topfenteig: 59% Speisetopfen (20% F.i.T.), Zucker, Weizengrieß, pflanzliches Fett, modifizierte Stärke, Trinkwasser, Eiklarpulver, Milchezucker, Milcheiweiß, Speisesalz, Vanillin, Säuerungsmittel Citronensäure, Farbstoff Carotin; 17% Erdbeerfüllung: 79% Erdbeeren, Zucker, modifizierte Stärke, Stabilisator Ascorbinsäure, Zitronensaftkonzentrat, Apfelbeersaftkonzentrat/ Aroniasaftkonzentrat, Apfelfasern, Aroma; Zuckerbrösel: Weizenmehl, Zucker, pflanzliches Fett, Speisesalz, Hefe.

### Ergiebigkeit

1 gebröseltes Erdbeerknödel = 60 g

1 Karton = 7,2 kg (4 x 1,8 kg) = ca. 120 Stück

Für Fragen zum Produkt kontaktieren Sie bitte unser Kochstudioteam unter der Nummer 01/60 535 230. Informationen zu weiteren Produkten finden Sie auf unserer Website!

Seite 1

### Produktvorteile

- bereits vorgebrösel
- einfache Zubereitung
- flaumiger Topfenteig
- Exakt kalkulierbar
- Gelingsicher – immer gleiche Produktergebnisse
- fruchtige Fülle

### Nährwerte

Name	pro 100 g/ml
Brennwerte kJ	900,00 kJ
Brennwerte kcal	180,00 kcal
Eiweiß	8,00 g
Kohlenhydrate	30,00 g
Fett	6,00 g

Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.