



CARTE D'OR Gebröselte Himbeerknödel



Artikelnummer 63240

Verpackung 1,8 kg



Eigenschaften

CARTE D'OR Himbeerknödel vorgebrösel - Feine Topfenknödel mit fruchtiger Fülle.

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% Himbeerfüllung: 50% Himbeeren, Trinkwasser, Glukosesirup, Zucker, modifizierte Stärke, Speisegelatine, Säuerungsmittel Citronensäure, Aroma; Zuckerbrösel: Weizenmehl, Zucker, pflanzliches Fett, Speisesalz, Hefe.



CARTE D'OR Gebröselte Himbeerknödel

Ergiebigkeit

1 gebröseltes Himbeerknödel = 60 g

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

Produktvorteile

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

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 |