

KNORR Kaiser-Spätzle 10 kg



Artikelnummer 5287
EAN Code DU 9000275528705
Verpackung 10 kg



Eigenschaften

KNORR Kaiser Spätzle - hochwertige Eierspätzle mit interessanter Optik.

Zubereitung

- 1 kg Kaiser-Spätzle in 8 Liter kochendes Salzwasser geben und 20 Minuten schwach kochen.
- Mit kaltem Wasser abschwemmen und mit zerlassener Butter vermischen bzw. in der Pfanne schwenken.

Zutaten

Hartweizengrieß, Hühnerei 20 %, Speisesalz.

Ergiebigkeit

1 kg = 25 Portionen à 125 g

Produktvorteile

- Sehr gut warmhaltefähig - kein Zusammenkleben, keine Veränderung der Farbe
- Hochwertige Eierspätzle mit gutem Geschmack und optimaler Konsistenz
- Schnelle und gelingsichere Zubereitung
- längliche, kantige Form mit spitzen Enden
- schöne, gelbe Farbe

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

Nährwerte

Name	pro 100 g/ml
Brennwerte kJ	1.539,00 kJ
Brennwerte kcal	363,00 kcal
Eiweiß	14,00 g
Kohlenhydrate	70,00 g
Fett	3,00 g

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