

## KNORR Semmelknödel 20 kg



Artikelnummer 7534  
EAN Code DU 9000275753404  
Verpackung 20 kg



### Eigenschaften

Fertig rezeptierte Semmelknödelmasse für locker-flaumige Semmelknödel.

### Zubereitung

- KNORR Semmelknödel mit kochendem Wasser übergießen und sofort gut durchmischen.
- 15 - 20 Minuten ziehen lassen und dabei die Masse 2 - 3 mal durchmischen.
- Mit nassen Händen Knödel formen, in kochendes Salzwasser legen und 15 Minuten leicht kochen lassen.

### Zutaten

Semmelwürfel 55% [Weizenmehl, Hefe, Speisesalz, pflanzliche Öle und Fette (teilweise gehärtet), Zucker], Weizenmehl, pflanzliches Fett, Trockenhühnerfleisch, Trockenmagermilch, Vollsalz, Zwiebeln, Petersilie.

### Ergiebigkeit

1 kg = 25 Knödel à 80 g

### Produktvorteile

- Kein Zerfallen, locker und flaumig auch nach längerer Stehzeit im Wasser
- Kein Frischei erforderlich
- Vorbereitete, ungekochte Masse ist bis zu 1 Tag im Kühlschrank lagerfähig; tiefkühlgeeignet
- Wirtschaftlich, da Beimengung von bis zu 30 % anfallendem, eigenen Knödelbrot möglich ist

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	1.851,00 kJ
Brennwerte kcal	442,00 kcal
Eiweiß	13,00 g
Kohlenhydrate	54,00 g
Fett	19,00 g

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