Produktdaten

Kloßteig frisch Wernsing
Artikelnummer: 057102

Kloßteig 4x2,5 kg

Verkehrsbezeichnung :	Kloßteig
Hersteller :	Wernsing Feinkost GmbH
Marke :	WERNSING
Herkunft :	Deutschland, Bundesrepublik
Zubereitung :	Aus dem Kloßteig mit feuchten oder mehligen Händen runde Klöße formen und in kochendes Salzwasser geben. 5 Minuten kochen lassen und danach weitere 15 - 20 Minuten, je nach Größe, ziehen lassen. Bei Kühlung von +2°C bis +7°C mindestens haltbar bis: Siehe Verpackungsaufdruck

Zutaten :	Zutaten: Kartoffeln 79 %, Kartoffelstärke, Wasser, Speisesalz, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat Säuerungsmittel: Citronensäure Antioxidationsmittel: NATRIUMDISULFIT Gewürze.
Allergene :	Schwefeldioxid/Sulphite
deklarationspflichtige Zusatzstoffe :	geschwefelt, konserviert, mit Antioxidationsmittel
GVO-Kennzeichnungspflichtig (lt. VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003) :	Nein
Durchschnittliche Nährwertangaben pro :	100 g
Brennwert :	415 kj / 98 kcal
Fett :	0.1 g
davon gesättigte Fettsäuren :	< 0.10 g
Kohlenhydrate :	21.7 g
davon Zucker :	0.5 g
Eiweiß :	1.6 g
Salz :	1.5 g

Warengruppe :	15 - Kartoffelprod.frisch / 080 - Kloßteig/Reibekuchenteig
Bruttogewicht :	2.6 kg
Nettogewicht :	2.5 kg
Abtropfgewicht :	0 g
Tiefe/Breite/Höhe :	0/0/0 mm
EAN :	4006034026470
Restlaufzeit (Tage) :	14