



Spezifikation

Version 03-01/2016

Datum 04.02.16

Seite: 1

Art.Nr 243578 Bezeichnung Nougatknödel (Caterline) 4 x 1,5 kg

Beschreibung: Topfen-/Quarkknödel mit Nougat-Füllung - roh, tiefgekühlt

Zutaten: 80 % Knödelteig (59%* SPEISETOPFEN/ SPEISEQUARK (20 % F.i.T.), Zucker, WEIZENGRIESS, Palmöl, modifizierte Stärke, EIKLARPULVER, MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS, Speisesalz, Vanillin, Säuerungsmittel (Citronensäure), Farbstoff (Beta-Carotin)), 20 % Nougatfüllung (Zucker, pflanzliche Öle (Palm, Kokos), 15%* HASELNÜSSE, MAGERMILCHPULVER, fettarmes Kakaopulver, MOLKENPULVER, Emulgator (SOJALECITHINE), natürliches Vanillearoma).
 *Anteil in Teig/ Füllung
 Kann Spuren von Sellerie enthalten.

Zubereitung: Kochtopf
 1 kg tiefgekühlte Knödel (= ca. 20 Knödel) in mind. 5 L kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, 2 Minuten kochen, Energie abschalten und 10 Minuten bei offenem Deckel (im Kipper zugedeckt) ziehen lassen.

Kombidämpfer
 Tiefgekühlte Knödel einlagig auf einem gefetteten Gastronormblech verteilen und in dem mit 100 % Dampf vorgeheizten Combi-Dämpfer ca. 15 Minuten dämpfen.

Regenerieren von vorgekochten Knödeln:

Kombidämpfer
 Gekochte, gekühlte Knödel gleichmässig auf einem Gastronormblech verteilen und in dem vorgeheizten Combi-Dämpfer ca. 10 Minuten regenerieren.

Kochtopf
 Gekochte, gekühlte Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, Energie abschalten und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Produkt vor dem Servieren auf mind. 75 °C erhitzen.
 Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Sensorik: Geruch und Geschmack: arteigen, nach Topfen und Nougat
 Konsistenz: flaumig, locker

Aussehen: arteigener Knödel

Allgemeine Bed.1: Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.

Kennwerte		Untergrenze	Richtwert	Obergrenze	ME
Physikalisch	Stückgew. durchsch.		50,000		g
	Kerntemperatur			-18,000	°C
Chemisch	Fettgehalt ca.		16,000		%
	Salzgehalt		0,460		%
Mikrobiologisch	Gesamtkeimzahl			10.000,000	/g
	Enterobacteriaceae		100,000	1.000,000	/g
	E. coli		100,000	1.000,000	/g
	Schimmel			500,000	/g
	koag. pos. Staph.		100,000	1.000,000	/g
	L. monocytogenes			100,000	/g
	Bacillus cereus		500,000	1.000,000	/g
Nährwerte	Energie	tiefgekühlt—100g	GDA	zubereitet—100g	GDA
		320,04 kcal	16,00 %	0,00 kcal	0,00 %
		1.340,00 KJ	16,00 %	0,00 kJ	0,00 %
		2,75 BE		0,00 BE	
	Fett	16,00 %	22,86 %	g	0,00 %
	ges. Fettsäuren	7,10 g	35,50 %	g	0,00 %
	Kohlenhydrate	33,00 g	12,22 %	g	0,00 %
	Zucker	25,00 g	27,78 %	g	0,00 %
	Ballast	g	0,00 %	g	0,00 %
	Eiweiß	11,00 g	22,00 %	g	0,00 %
	Salz	0,45 g	7,50 %	0,00 g	0,00 %
	Natrium	0,18 g	7,50 %	g	0,00 %



	Bestandteile	Info	enthalten	Mg	Me
Allergene	Glutenhaltige Prod.	Weizengrieß	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Krebstiere & Produkt		<input type="checkbox"/>		
	Eier & Eierzeugnisse	Eiklarpulver	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Fisch & Fischprod.		<input type="checkbox"/>		
	Erdnüsse & Produkte		<input type="checkbox"/>		
	Soja & Sojaprodukte	Sojalecithine	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Milch & Milchprod.	Speisetopfen/Speisequark, Milchzucke	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Schalenfrüchte	Haselnüsse	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Sesamsamen & Prod.		<input type="checkbox"/>		
	Sulfit > 10mg/kg		<input type="checkbox"/>		
	Sellerie	Spuren möglich	<input type="checkbox"/>		
	Senf & Senfprodukte		<input type="checkbox"/>		
	Lupine & Produkte		<input type="checkbox"/>		
	Weichtiere		<input type="checkbox"/>		

GMO Im Sinne der VO (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und der VO (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln, enthält das Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand keine gentechnisch veränderten Organismen bzw. ist nicht aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt.

[Ende]