



Produktdaten



Semmelknödel PFANNI 2358

Artikelnummer: 084481

Pfanni Semmelknödel 1,2 KG

MHD-KZ :	1
Basis VPE :	kg (kg)
Warengruppe :	34 - Knorr / 180 - Knödel/Klöße
Bruttogewicht (g) :	1.2 kg
Nettогewicht (kg) :	1.2 kg
Tiefe/Breite/Höhe :	97/222/274 mm
Lieferantenartikelnummer :	2358
EAN :	4000400323583
Restlaufzeit (Tage) :	59
kJ :	610
kcal :	140
Eier :	Enthält
Glutenhaltiges Getreide :	Enthält
Milch :	Enthält
Sellerie :	Enthält in Spuren
Zutaten :	75% Semmelwürfel (WEIZENMEHL, Hefe, Speisesalz), MAGERMILCHPULVER, MILCHZUCKER, Speisesalz, Röstzwiebeln (Zwiebeln, Sonnenblumenöl), HARTWEIZENGRIESS, Palmöl, EIGELBPULVER, EIKLARPULVER, Petersilie, MILCHEIWEISS, Gewürze, geräucherte Hefe, Aroma, Raucharoma. Kann Spuren von Sellerie enthalten.

Allergene :	Eier, Glutenhaltiges Getreide, Milch, Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
Kann Spuren enthalten von :	Sellerie
GVO-Kennzeichnungspflichtig (lt. VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003) :	Nein
Durchschnittliche Nährwertangaben pro :	
Brennwert :	100 g 610 kJ / 140 kcal
Fett :	1,50 g
davon gesättigte Fettsäuren :	0,70 g
Kohlenhydrate :	26,00 g
davon Zucker :	6,00 g
Eiweiß :	6,00 g
Salz :	1,80 g
Verkehrsbezeichnung :	Trockenmischung zur Herstellung von Semmelknödeln
Hersteller :	Unilever Deutschland GmbH
Marke :	PFANNI
Herkunft :	Deutschland, Bundesrepublik
Zubereitung :	Zubereitung: 1. Packungsinhalt in eine Schüssel geben. 2. 1,5 Liter warmes Wasser hinzugeben und gut durchmischen. 3. Teig 15 Min. quellen lassen und anschließend nochmals durcharbeiten. 4. Mit Portioniergerät oder angefeuchteten Händen Knödel formen. 5. Knödel in reichlich kochendes Salzwasser geben und 1 Min. aufkochen. 6. Bei schwacher Hitze 20 Min. ziehen lassen. Nicht kochen! Teilmengenentnahme: Bei Entnahme von Teilmengen den Packungsinhalt innerhalb einer Woche verbrauchen. Wichtiger Hinweis: Bei Entnahme von Teilmengen Beutelinhalt gut durchmischen.