

**Produkt**daten

Artikelbezeichnung : Pfanni Knödel halb & halb 5 kg  
Verkehrsbezeichnung : Trockenmischung zur Herstellung von Knödeln halb und halb  
Bundeslebensmittelschlüssel :  
Herkunftsangabe : DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK  
Hersteller : Unilever Germany Food Solutions  
Hersteller-Adresse :  
Markenname : Pfanni  
GTIN : 4007801121121  
LAN : 2112  
Höhe : 330 mm  
Breite : 215 mm  
Tiefe : 125 mm  
Nettogewicht : 5 kg  
Bruttogewicht : 5,025 kg  
Füllmenge : 5000 g

**Zutaten**

Zutaten: 65 % Kartoffeln (enthalten SULFIT), Stärke, Speisesalz, EIKLARPULVER, Stabilisator (E 450), Backtriebmittel (Natriumcarbonate), Palmöl, Zwiebelpulver, Farbstoff (Riboflavin). Kann Spuren von Gluten, Milch und Sellerie enthalten.

**Allergene**

Eier und Eierzeugnisse : enthält  
Milch und Milcherzeugnisse : enthält in Spuren  
Schwefeldioxid und Sulfite : enthält  
Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealien-erzeugnisse : enthält in Spuren  
Sellerie und Sellerieerzeugnisse : enthält in Spuren

**Nährwerte**

Bezug : 100 g (zubereitet)  
Energie [kJ] : ca. 400 kJ  
Energie [kcal] : ca. 95 kcal  
Fett : ca. 0,2 g  
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,1 g  
Kohlenhydrate : ca. 20,0 g  
davon Zucker : ca. 0,1 g  
Ballaststoffe : ca. 2,0 g  
Eiweiß : ca. 2,0 g  
Salz : ca. 0,85 g

**Handhabung**

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 150

**Zubereitung**

Zubereitung: 1. 11,5 Liter kaltes Wasser in eine Schüssel geben. 2. Packungsinhalt mit einem Schneebesen zügig in das kalte Wasser einrühren. 3. Teig 10 Min. quellen lassen. 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! Bei Entnahme von Teilmengen den Packungsinhalt innerhalb einer Woche verbrauchen.

**Zusatzstoffe**

Farbstoffe : Ja

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, GAFATEAM trägt hierfür keine Verantwortung. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 07.02.2024.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.