

Spezifikation Grumbacher Kartoffelklöße



Grumbacher Kartoffelklöße halb & halb

Stückgewicht:

25 g, 40 g, 75 g, 90 g, 100 g tiefgefroren

Für unsere Grumbacher Kartoffelklöße verwenden wir erstklassige Rohstoffe. Es kommen nur reife, gesunde Kar sind vorgefertigt und müssen nur noch erhitzt werden. Sie sind die ideale Beilage zu Sauerbraten, Gulasch, Gän:

Zutaten:

Kartoffeln, Maismehl, modifizierte Maisstärke, Kartoffelstärke, Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakt

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß ZZuV: keine

Zubereitung:

Die tiefgefrorenen Grumbacher Kartoffelklöße halb & halb

in kochendes, evt. leicht gesalzenes Wasser geben, Wasser wieder zum Sieden bringen und die Klöße bei kleiner Oberfläche schwimmen. **Nicht kochen!**

Zubereitung im Konvektomat (Dampf):

Grumbacher Kartoffelklöße (100 g, 90 g) 25 min

Grumbacher Kartoffelklöße (75 g) 20 min

Grumbacher Kartoffelklöße (40 g) 15 min

Grumbacher Kartoffelklöße (25 g) 10 min erhitzen

Nährwertangaben pro 100 g:

Brennwert 523 kJ / 126 kcal

Fett 0,3 g

davon gesättigte Fettsäuren 0,05 g

Kohlenhydrate 28,0 g

davon Zucker 0,3 g

Eiweiß 2,1 g

Kochsalz 1,5 g

Aufbewahrung:

Kühlschrank 1 Tag

Tiefkühlfach * (-6°C) 1 Woche

Tiefkühlfach ** (-12°C) 1 Monat

Tiefkühlfach *** (-18°C) 18 Monate

Verpackung:

Grumbacher Kartoffelklöße

10 kg Karton - 100 g / 90 g / 75 g / 40 g / 25 g

3 kg Karton - 100 g / 75 g / 40 g

5 kg Karton - 75 g

Grumbacher Kartoffelklöße 75 g

4 x 1,5 kg Folienbeutel / Karton

10 x 450 g Faltschachtel / Karton

Angetaute Ware nicht wieder einfrieren!

[<< zurück](#)

Druckansicht beenden