Produktdaten

Knödelhilfe Haco Weiß
Artikelnummer: 021674

Haco #Weiß# Knödelhilfe ist ein Antioxidationsmittel zur Farberhaltung von rohem Kartoffelteig, Reibekuchen, Meerrettich, Obst und Gemüse

MHD-KZ :	1
Lieferantenartikelnummer :	37083
Basis VPE :	Ktn 550g=20x5x5g
EAN :	4008377000827
Warengruppe :	30 - / 702 - Knödel/Klöße
Bruttogewicht :	0.7 kg
Tiefe/Breite/Höhe :	322/118/73 mm
Restlaufzeit (Tage) :	18

**frei von deklarationspflichtigen Allergenen laut Rezept

kJ :	1064,00
kcal :	250,00
mit Antioxidationsmittel :	Ja
Zutaten :	Kartoffelsärke, Natriumsulfit
Zusatzstoffe :	mit Antioxidationsmittel
ernährungsphysiologische Kennzeichen :	Glutenfrei, Laktosefrei
GVO-Kennzeichnungspflichtig (lt. VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003) :	Nein
Durchschnittliche Nährwertangaben pro :	100 g
Brennwert :	1064,00 kj / 250,00 kcal
Fett :	0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren :	0,0 g
Kohlenhydrate :	62.6 g
davon Zucker :	0,0 g
Eiweiß :	0,0 g
Salz :	30.05 g

Verkehrsbezeichnung :	Farberhaltungsmittel
Hersteller :	Lucullus Backen & Genießen GmbH & Co. KG
Herkunft :	Deutschland, Bundesrepublik
Zubereitung :	Für rohen Kartoffelteig: Beutelinhalt ausreichend für 7 kg Kartoffeln in 3 l Wasser. Vor dem Pressen unter den rohen Kartoffelteig gut verrühren. Presswasser wegschütten. Bei Herstellung im Entsafter Beutelinhalt ausreichend für 10 kg rohen Kartoffelteig. Für Meerrettich: Beutelinhalt unter 1,2 kg geriebenen Meerrettich gut verrühren. Gemüse (Spargel, Sellerie, Zwiebeln, Blumenkohl etc.): Beutelinhalt ausreichend für 3 kg Obst bzw. Gemüse in 2 l letztem Waschwasser. Waschwasser weggießen. Bei kleineren Mengen anteilmäßig. Nicht zum unmittelbaren Verzehr bestimmt.
Nettogewicht :	0.55 kg
Abtropfgewicht :	0 g

**frei von deklarationspflichtigen Allergenen laut Rezept