



Produktdaten



Knödelhilfe Haco Weiß

Artikelnummer: 021674

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

| | |
|----------------------------|---------------------------|
| MHD-KZ : | 1 |
| Lieferantenartikelnummer : | 37083 |
| Basis VPE : | Ktn 550g=20x5x5g |
| EAN : | 4008377000834 |
| Warengruppe : | 30 - / 702 - Knödel/Klöße |
| Bruttogewicht : | 0.7 kg |
| Tiefe/Breite/Höhe : | 322/118/73 mm |
| Restlaufzeit (Tage) : | 18 |

| | |
|---|-------------------------------|
| 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 |