



Produktdaten



Eierspätzle frisch (Knöpfle) SETTELE

Artikelnummer: 060006

Settele Eier-Spätzle "Knöpfle" (Schwäbisch) 2500g

MHD-KZ :	1
Marke :	SETTELE
Lieferantenartikelnummer :	2130
Basis VPE :	Btl 2,5kg
EAN :	4006986021301
Warengruppe :	30 - / 904 - Spätzle
Bruttogewicht :	2.5 kg
Tiefe/Breite/Höhe :	255/280/55 mm
Restlaufzeit (Tage) :	12

kJ :	633
kcal :	150
Eier/Eiererzeugnisse :	Enthält
Glutenhaltiges Getreide :	Enthält
Zutaten :	WEIZENMEHL, Trinkwasser, VOLLEI** (20 %), HARTWEIZENGRIESS, Speisesalz, Rapsöl, Säuerungsmittel (Citronensäure). *Laktosegehalt max. 0,01 g/100 g. ** Eier aus Bodenhaltung - ohne Kükentöten.
Allergene :	Eier, Glutenhaltiges Getreide, Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
Hinweise :	unter Schutzatmosphäre verpackt,
GVO-Kennzeichnungspflichtig (lt. VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003) :	Nein
Durchschnittliche Nährwertangaben pro :	100 g
Brennwert :	633 kj / 150 kcal
Fett :	2.5 g
davon gesättigte Fettsäuren :	0.6 g
Kohlenhydrate :	26 g
davon Zucker :	3.1 g
Eiweiß :	5.5 g
Salz :	1 g

Variante :	(Knöpfele)
Verkehrsbezeichnung :	Schwäbische Spätzle
Hersteller :	Settele Schwä.Spez.&Feink.GmbH
Herkunft :	Deutschland, Bundesrepublik
Zubereitung :	Zubereitung:Icon Pfanne: Die Spätzle in der Pfanne/Kippbratpfanne mit Butter anbraten und pro kg Spätzle 0,1L Wasser dazugeben.Icon Kombidämpfer 100°C 8 Min.:Die Spätzle im Kombidämpfer bei 100°C 8 Minuten im 1/1 Gastronorm-Blech erhitzen. Icon Topf: Die Spätzle in kochendes Salzwasser geben und ca. 60 Sekunden ziehen lassen.
Nettogewicht :	2.5 kg
Abtropfgewicht :	0 g