

# Canederli al Formaggio Käseknödel



## Ingredienti

pane cubettato, acqua, formaggio (16%), uova pastorizzate, erba cipollina, sale, pepe e aromi

- Prodotto confezionato in atmosfera protettiva
- Non contiene coloranti e conservanti aggiunti

## Zutaten

Brot, Wasser, Käse (16%), pasteurisierte Eier, Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Aromen

- Unter Schutzatmosphäre verpackt
- Ohne Konservierungsmittel und Farbstoffe

## Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Valore energetico	878 kJ - 208 kcal
Grassi	5,67 g
Proteine	9,32 g
Carboidrati	29,96 g

## 100 g enthalten durchschnittlich

Brennwert	878 kJ - 208 kcal
Fett	5,67 g
Eiweiß	9,32 g
Kohlenhydrate	29,96 g

## Scheda tecnica

Canederli al formaggio	1,5 kg
Cod. Articolo	902
Cod. EAN	8033509509028
Conservazione	max + 4 °C
Durabilità	60 gg
Contenitore	vaschetta in PP - EVO - PP
Nr. Pezzi per cartone	2
Ingombro confezione	320 mm x larg. 260 mm
Dimensioni collo	338 x 273 x h 127 mm
Peso collo	3 kg
Pallet	8 strati da 10 cartoni = 80 cartoni Formato EUR EPAL 80 X 120 Peso 240 kg Altezza 117 cm

## Technische Daten

Käseknödel	1,5 kg
Artikel Code	902
EAN Code	8033509509028
Konservierung	max + 4 °C
Haltbarkeit	60 gg
Behälter	Behälter in PP - EVO - PP
Behälter pro Karton	2
Format Behälter	320 mm x larg. 260 mm
Format Karton	338 x 273 x h 127 mm
Gewicht Karton	3 kg
Pallet	8 Schichten mit 10 Kartone = 80 K. Formato EUR EPAL 80 X 120 Gewicht 240 kg Höhe 117 cm

## Consigli per la cottura

Cuocere in acqua bollente salata per circa 10 minuti.  
Come piatto unico con burro fuso, salsa e formaggio grattugiato.

## Empfehlung für die Zubereitung

Zubereitungszeit im kochenden Salzwasser 10 Minuten.  
Als Vorspeise in der Suppe, als Beilage zu Fleisch oder als Einzelgericht mit zerlassener Butter, Salz und Reibkäse.

