

Canederli allo Speck

Speckknödel



Ingredienti

pane cubettato, acqua, speck 12% (carne di suino, nitrato di sodio), uova pastorizzate, erba cipollina, sale, pepe e aromi

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

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Valore energetico	907 kJ - 215 kcal
Grassi	6,51 g
Proteine	10,36 g
Carboidrati	31,01 g

Scheda tecnica

Canederli allo speck	1,5 kg
Cod. Articolo	900
Cod. EAN	8033509509004
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

Consigli per la cottura

Cuocere in acqua bollente salata, per circa 10 minuti.
Servire in brodo come primo piatto, come contorno alle carni oppure come piatto unico con burro fuso, salsa e formaggio grattugiato.

Zutaten

Brot, Wasser, Speck 12% (Schweinefleisch, Natriumnitrit), pasteurisierte Eier, Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Aromen

- Unter Schutzatmosphäre verpackt
- Ohne Konservierungsmittel und Farbstoffe

100 g enthalten durchschnittlich

Brennwert	907 kJ - 215 kcal
Fett	6,51 g
Eiweiss	10,36 g
Kohlenhydrate	31,01 g

Technische Daten

Speckknödel	1,5 kg
Artikel Code	900
EAN Code	8033509509004
Conservierung	max + 4 °C
Halbbarkeit	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.
	Format EUR EPAL 80 X 120
	Gewicht 240 kg
	Höhe 117 cm

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, Salbei und Reibkäse.

