

LMIV Datenblatt zum Artikel

Eierteigwaren aus Hartweizengrieß

Kennzeichnung:

Aufbewahrung: Bei trockener, vor Sonnenlicht geschützter Lagerung mindestens haltbar bis Ende: Siehe Aufdruck

Zutaten: Zutaten: HARTWEIZENGRIESS, EIER (10 %) 2 Eier je kg Hartweizengrieß

Alkoholgehalt:

Portionen:

Nährwertanspruch:

Verwendungs
hinweis:

Zubereitung & Anweisung: Sieden - Zubereitung der Speise in kochendem Wasser KOCHANLEITUNG: Grießnockerl-Rezept: Zubereitungszeit ca. 30 Min. 80 g Recheis Nockerlgrieß, 30 g weiche Butter, 1 Ei (Zimmertemperatur), Salz Die Butter schaumig schlagen. Mit dem Ei und einer Prise Salz verrühren. Nockerlgrieß dazugeben und gut vermischen. Masse 3-5 Min. rasten lassen. Mit Hilfe von zwei nassen Teelöffeln Nockerl formen. Nockerl in kochendes Salzwasser einlegen und 12 Min. bei mäßiger Hitze köcheln lassen. Anschließend Topf vom Herd nehmen und Nockerl zugedeckt 5-8 Min. ziehen lassen.

Abmessungen: Nettogehalt 160.00 Gramm,Bruttogewicht 163.00 Gramm

Kontakt: Name: Josef Recheis Eierteigwaren und Walzmühle GmbH; Adresse: Fassergasse 8-10
6060 Hall in Tirol, Österreich; Webseite: www.recheis.com; Telefon: 0800/880999 (kostenfrei); Email: info@recheis.com

Allergene: Enthält - Ist im Produkt enthalten Eier und -erzeugnisse,Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Attribute: Labelinformationen Umwelt und Verpackung GREEN_DOT GREEN DOT - ARA (Verpackungskennzeichen)
Labelinformationen Umwelt und Verpackung RECYCLABLE_GENERAL_CLAIM RECYCLEBAR

Nährwerte pro 100 Gramm Unzubereitet

Haushaltsportion	100 g ungekochte Teigwaren enthalten durchschnittlich:		
NAEHRSTOFF		Wert	Einheit
Energie	Ungefährer Wert (–)	1536	Kilojoule
Energie	Ungefährer Wert (–)	363	Kilokalorie
Fett	Ungefährer Wert (–)	2.4	Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	Ungefährer Wert (–)	0.6	Gramm
Kohlenhydrate	Ungefährer Wert (–)	70	Gramm
davon Zucker	Ungefährer Wert (–)	1.1	Gramm
Ballaststoffe	Ungefährer Wert (–)	3.1	Gramm
Eiweiß	Ungefährer Wert (–)	13	Gramm
Salz	Ungefährer Wert (–)	0.04	Gramm