

Kennzeichnung:

Aufbewahrung: Trocken und vor Sonnenlicht geschützt lagern.

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

Alkoholgehalt:

Portionen:

Nährwertanspruch:

Verwendungs
hinweis:

Zubereitung & Anweisung: Sieden - Zubereitung der Speise in kochendem Wasser KOCHANLEITUNG: 80 g Recheis Nockerlgrieß 30 g weiche Butter 1 frisches, mittelgroßes oder großes Ei 1 Prise Salz Die Butter schaumig schlagen. Mit dem Ei und einer Prise Salz verrühren. Nockerlgrieß dazugeben und gut vermischen. 3-5 Min. rasten lassen, Nockerl formen, in mäßig kochendes Wasser einlegen und 12 Min. köcheln lassen. Anschließend Topf von der Platte nehmen und 5-8 Min. ziehen lassen. TIPP: Eier und Butter vor Verwendung auf Zimmertemperatur bringen.

Abmessungen: Nettogehalt 160.00 Gramm,Bruttogewicht 163.00 Gramm

Kontakt: Name: RECHEIS Teigwaren GmbH; Adresse: Fassergasse 8-10,

Allergene: 6060 Hall in Tirol, Österreich; Webseite: www.recheis.at; Telefon: 0800/880999 (kostenfrei); Email: info@recheis.com
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)

Nährwerte pro 100 Gramm Unzubereitet

Haushaltsportion	100g ungekochte Teigware			
NAEHRSTOFF			Wert Einheit	Tages %
Energie		Ungefährer Wert (–)	1519 Kilojoule	
Energie		Ungefährer Wert (–)	359 Kilokalorie	
Fett		Ungefährer Wert (–)	2.4 Gramm	
davon gesättigte Fettsäuren		Ungefährer Wert (–)	1.3 Gramm	
Kohlenhydrate		Ungefährer Wert (–)	69 Gramm	
davon Zucker	Kleiner als (<) - zu klein für genaue Messung (Regel: <0.5)		0.5 Gramm	
Ballaststoffe		Ungefährer Wert (–)	4.5 Gramm	
Eiweiß		Ungefährer Wert (–)	13 Gramm	
Salz		Ungefährer Wert (–)	0.04 Gramm	