

Ennstaler Wurstknödel mit Sauerkraut tiefgekühlt

Kennzeichnung: Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
Heiß beim Öffnen! Es können heiße Wassertropfen auf der Folienoberfläche sein.
Schale nicht wiederverwenden!

Aufbewahrung: Hinweise für die Aufbewahrung zu Hause: entweder sofort zubereiten oder bei -18°C mindestens haltbar bis Ende: siehe Aufdruck

Zutaten: Zutaten: Wurstknödel 51%: Erdäpfel, Wiener Wurst 19% (Schweine- und Rindfleisch 52%, Speck, Wasser, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit*) Gewürze, Stabilisator: Diphosphat), WEIZENMEHL, WEIZENGRIESS, Ei, Schweinefleisch, Selchspeck (Schweinespeck, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Rauch), Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Petersilie, getrocknete Zwiebeln, Knoblauch, Majoran, Gewürzextrakt, Pfeffer. Sauerkraut 49%: Weißkraut, Wasser, Zwiebeln, geselchtes Bauchfleisch (Bauchfleisch, Wasser, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit*), Rauch), WEIZENMEHL, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), Rindsuppe (Salz, Stärke, Rindfleischextrakt, Zucker, Sonnenblumenöl, Zwiebel, Karotte, Karamellzucker, Tomate, SELLERIE, Lauch, Maltodextrin, Petersilie, Knoblauch, Gewürzextrakt), Kümmel. *Natriumnitrit ist eine traditionelle Zutat, die gepökeltem Fleisch seine typische Farbe und den charakteristischen Geschmack verleiht.

Alkoholgehalt:

Portionen: 1

Nährwertanspruch: Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

Verwendungs hinweis: Bitte Schale und Überkarton getrennt entsorgen.

Zubereitung & Anweisung: Zubereitung unter Benutzung von Mikrowellen In der Mikrowelle: (empfohlen) Teller aus der Verpackung nehmen und die Folie mehrmals einstechen, tiefgekühlt und ungeöffnet in die Mikrowelle stellen. Bei 650 Watt 8 Minuten erhitzen. Nach dem Erhitzen 2 Minuten ruhen lassen, dann die Folie abziehen. Die ideale Zubereitungszeit hängt vom jeweiligen Mikrowellenherd ab. Backen - Zubereitung unter Einwirkung von gleichmäßig verteilter trockener Hitze Im Backrohr: Das Backrohr auf 160°C vorheizen. Teller aus der Verpackung nehmen und die Folie mehrmals einstechen, tiefgekühlt und ungeöffnet auf die mittlere Schiene des Backrohrs geben. Bei 160°C ca. 35 Minuten (Heißluft) bzw. 45 Minuten (Ober- und Unterhitze) erhitzen. Die angegebene Backrohrtemperatur nicht überschreiten! Nach dem Erhitzen 1 Minute ruhen lassen, dann die Folie abziehen.

Abmessungen: Nettogehalt 350.00 Gramm, Bruttogewicht 415.00 Gramm

Kontakt: Name: Iglo Austria; Adresse: Marchfelder Str. 2, 2301 Groß-Enzersdorf; Webseite: ww.iglo.at; Telefon: 0810 300 407

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

Attribute: Labelinformationen Umwelt und Verpackung GREEN_DOT GREEN DOT - ARA (Verpackungskennzeichen)
Labelinformationen Umwelt und Verpackung IGT Identitätskennzeichen und Genusstauglichkeitskennzeichen

Nährwerte pro 100 Gramm Zubereitet

Haushaltsportion

NAEHRSTOFF

	Ungefährer Wert (-)	Wert Einheit	Tages %
Energie	Ungefährer Wert (-)	566 Kilojoule	
Energie	Ungefährer Wert (-)	135 Kilokalorie	
Fett	Ungefährer Wert (-)	5.7 Gramm	
davon gesättigte Fettsäuren	Ungefährer Wert (-)	2.1 Gramm	
Kohlenhydrate	Ungefährer Wert (-)	15 Gramm	
davon Zucker	Ungefährer Wert (-)	0.4 Gramm	
Ballaststoffe	Ungefährer Wert (-)	1.4 Gramm	
Eiweiß	Ungefährer Wert (-)	5.2 Gramm	
Salz	Ungefährer Wert (-)	1 Gramm	

Ennstaler Wurstknödel mit Sauerkraut tiefgekühlt

Nährwerte pro 1 Portion Zubereitet

Haushaltsportion	pro Portion** (=350 g)		Wert	Einheit	Tages %
NAEHRSTOFF					
Energie		Ungefährer Wert (-)	1986	Kilojoule	24,00 %
Energie		Ungefährer Wert (-)	474	Kilokalorie	24,00 %
Fett		Ungefährer Wert (-)	20	Gramm	
davon gesättigte Fettsäuren		Ungefährer Wert (-)	7.4	Gramm	
Kohlenhydrate		Ungefährer Wert (-)	53	Gramm	
davon Zucker		Ungefährer Wert (-)	1.4	Gramm	
Ballaststoffe		Ungefährer Wert (-)	4.9	Gramm	
Eiweiß		Ungefährer Wert (-)	18	Gramm	
Salz		Ungefährer Wert (-)	3.6	Gramm	