

## Teigwaren aus Hartweizengrieß mit Eiern aus Österreich.

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](http://www.recheis.at); Telefon: 0800/880999 (kostenfrei); Email: [info@recheis.com](mailto:info@recheis.com)  
Enthält - Ist im Produkt enthalten Eier und -erzeugnisse, Gluteinhaltiges 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		Wert	Einheit	Tages %
NAEHRSTOFF					
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	