

Artikelbezeichnung	TK Schnefrost Gnocchi, ca.8 g, 2,5 KG/BT
Artikelnummer	18661927
Lieferant	Schne-Frost Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG



Allgemeine Produktinfo

Produktbeschreibung:

Hergestellt aus Kartoffeln und feinen Gewürzen, ausgeformt und freifließend tiefgefroren.

Form:

kleine Muschelform mit Rillen auf der Oberseite

In Olivenöl gebratene Gnocchi mit frischen Kräutern.

Zutaten:

Kartoffeln 62%, modifizierte Stärke, Trinkwasser, Kartoffelstärke, Sonnenblumenöl, Kartoffelflocken, Verdickungsmittel: (Methylcellulose, Guarkernmehl, Xanthan), Speisesalz, HühnerEiWEIßpulver, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Gewürze

Kostformeignung:

Vegan: Nicht geeignet

Vegetarisch: Geeignet

Halal: geeignet, ohne Zertifikat

Kosher: Nicht geeignet

Zusatzstoffe:

Dieser Artikel besitzt keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe

Allergene (laut Rezeptur):

Eier und -erzeugnisse

Restlaufzeit:

304 Tage zum Zeitpunkt der Anlieferung bei CHEFS CULINAR

Quelle Nährwerte:

Industrie

Artikel-Datenblatt (21.5.2025)

Artikelbezeichnung	TK Schneefrost Gnocchi, ca.8 g, 2,5 KG/BT
Artikelnummer	18661927
Lieferant	Schne-Frost Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG

Allgemeine Nährwerte (auf 100 g Lebensmittel)

kJoule (kJ)	714
Kilokalorien (kcal)	169
Fett (g)	3,8
...davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,5
Kohlenhydrate (g)	31
...davon Zucker (g)	0,25
Eiweiß (g)	1,8
Salz (g)	0,97

Vitamine (auf 100 g Lebensmittel)

Für diesen Artikel sind keine Vitamine gepflegt

Mineralstoffe (auf 100 g Lebensmittel)

Für diesen Artikel sind keine Mineralstoffe gepflegt

Kohlenhydrate (auf 100 g Lebensmittel)

Für diesen Artikel sind keine Kohlenhydrate gepflegt

Aminosäuren (auf 100 g Lebensmittel)

Für diesen Artikel sind keine Aminosäuren gepflegt

Fette (auf 100 g Lebensmittel)

Für diesen Artikel sind keine Fette gepflegt

Artikel-Datenblatt (21.5.2025)

Artikelbezeichnung	TK Schneefrost Gnocchi, ca.8 g, 2,5 KG/BT
Artikelnummer	18661927
Lieferant	Schne-Frost Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG

Technische Daten

Verpackungsmaterial	Polybeutel
Stückgewicht	6 - 10 g
Abmessung	Länge 3 cm Breite 2,6 cm Höhe 1,6 cm
Frost-Methode	lose rollend gefrostet
Zubereitungshinweis	gefroren zubereiten Gerät vorheizen
Convectomat	Temperatur 100 °C Zeit 6 - 8 Minuten mit Dampf
Pfanne	Zeit min. 8 Minuten bei mittlere Hitze, mehrmals wenden
Kochtopf	in 5-fache Menge koch. Wasser geben, kurz aufkochen, bei schwacher Hitze ziehen lassen, bis Gnocchis oben schwimmen
Lagerhinweis	bei -18°C lagern

Hinweise und Anmerkungen

Die von CHEFS CULINAR hier veröffentlichten Dokumente, Dateien und Informationen sowie die darauf basierenden Abfragen sind sorgfältig zusammengestellt und entsprechen praktisch unserem jeweils tagesaktuellen Wissenstand. Grundlage sind die Informationen, die uns vom verantwortlichen Lieferant zur Verfügung gestellt werden. Bitte informieren Sie sich daher vor anstehenden Verwendungsentscheidungen ebenfalls tagesaktuell über diese Produktinformationen. Es kann im Einzelfall aufgrund von Liefer- und Lagerungsprozessen nicht ausgeschlossen werden, dass die von Ihnen verwendete Charge von den hier dargestellten Informationen abweicht. Orientieren Sie sich diesbezüglich auch an den Angaben der Gebinde.