

# Original Steirischer Germknödel



**Meisterfrost**

Die feine Hausmannskost

*Ein absoluter Hochgenuss für den Gaumen Ihrer Gäste.*

*Köstliches aus  
Österreich!*



Meisterfrost ist ausgezeichnet  
vom Land Steiermark

# Original Steirischer Germknödel

*vorgegart, tiefgekühlt*

Die Haubenköche und Kulinarium-Steiermark-Wirte Astrid und Andreas Krainer aus Langenwang haben diese Gaumenfreude kreiert.

Meisterfrost produziert diese exquisite Köstlichkeit

für den Großhandel. „Der Original Steirische

Germknödel“ besteht aus Kernölgermteig

und Kletzenfülle. Anbei finden Sie eine

Mischung aus gehackten Kürbiskernen

und Bröseln als Beipack.

## **Tipp:**

Als Serviervorschlag empfehlen wir Apfelmus.



## Bezeichnung

## Original Steirischer Germknödel

Artikelnummer

1739

EAN-Nummer

9002342917399

Gewicht und Verpackung

30 x 150 g + 500 g Kürbiskern-Bröselmischung = 5000 g

Zutaten

**Teig (80%):** Weizenmehl, Vollmilch, Vollei pasteurisiert, Zucker, Kürbiskerne (5%), Hefe (4 %), Kürbiskernöl (3%), Butter, jodiertes Salz, Vanillin, natürliches Zitronenaroma.

**Fülle (20%):** Kletzenfülle 91% (Dörrbirnen 20%, Feigen 20%, Birnenmus, Apfelmus, Zucker, Rosinen, Dörrpflaumen 10%, Orangeat, Zitronat, Inländerrum (1%)), Marillenmarmelade 9% (Zucker, Marillen 45%, Wasser, Säuerungsmittel: Citronensäure, Geliermittel: Pektin, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat)

**Beipack:** Kürbiskerne gehackt 50%, Bröselmisch 50% : Weizenmehl, Zucker, Pflanzenfett, Wasser, Speisesalz, Hefe.

Nährwerte pro 100 g

Original Steirischer Germknödel

Beipack

KJ/ kcal:

1183 kJ/ 282 kcal

2063 kJ/ 494 kcal

Eiweiss:

6,8 g

15,5 g

Kohlenhydrate:

47,0 g

44,5 g

Fett:

8,0 g

28,6 g

BE

3,9

3,7

Aufbewahrung

Kühlschrank

1 Tag

\* Fach

1 Woche

\*\* Fach

bis 1 Monat

\*\*\* Fach o. TK-Truhe bei mind. -18 Grad C bis 15 Monate

Zubereitung

Den tiefgekühlten Original Steirischen Germknödel im Kombidämpfer oder Germknödelofen mit Dampf bei ca. 100° C 30-35 Minuten garen. Mit heißer Butter übergießen, mit der Kürbiskern-Bröselmischung bestreuen und servieren.