



## Marillenknödel mit ganzer Marille ohne Kern TK 530 g 8 Stk. Iglo

Marillenknödel aus Topfenteig mit Marillen ohne Kern, mit Brösel-Zucker-Gemisch, tiefgekühlt

Produkt	<b>198396</b>	Erhältliche Einheiten	<b>KT 10PK, PK</b>
Nettofüllmenge	<b>530 g</b>	Marke	<b>iglo</b>

### Produktbeschreibung

Die iglo Marillenknödel sind ein wahrer Klassiker der österreichischen Mehlspeis-Küche. So wie bei Oma kommen auch die iglo Marillenknödel auf Ihren Tisch: flaumiger Topfenteig, gefüllt mit einer ganzen, feinen Marille und garniert mit süßen Bröseln.

### Inhaltsstoffe

Teig (50 %): davon MAGERTOPFEN 46 %, WEIZENGRIESS, WEIZENMEHL, Wasser, Semmelbrösel (WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Salz), Zucker, Ei, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid). Fülle (Marille mit Zuckerkerneln 35 %): davon Marille 91 %, Zucker. Brösel-Zucker-Gemisch (15 %): aus WEIZENMEHL, Zucker, Sonnenblumenöl, Salz, Hefe. Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN (NÜSSEN) enthalten.

### Allergene

#### Enthaltene Allergene

Glutenhaltige Getreide  
Eier  
Milch

#### In Spuren enthaltene Allergene

Schalenfrüchte

### Merkmale / Ernährungshinweise

Tiefgekühlt

### Aufbewahrungshinweis

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

### Verpflichtende Kennzeichnung und Warnhinweise

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Bitte achten Sie darauf, dass das Produkt vor dem Verzehr vollständig durchgegart ist!

### Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Marillenknödel aus Topfenteig mit Marillen ohne Kern, mit Brösel-Zucker-Gemisch, tiefgekühlt

### Nährwerte

100 Gramm

	Menge
<b>Energie</b>	~766 kJ (181 kcal)
<b>Kohlenhydrate</b>	~ 35 Gramm
<b>davon mehrwertige Alkohole</b>	0 Gramm
<b>davon Stärke</b>	0 Gramm
<b>davon Zucker</b>	~ 16 Gramm
<b>Ballaststoffe</b>	~ 1,7 Gramm
<b>Fett</b>	~ 1,3 Gramm
<b>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	0 Gramm
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	~ 0,2 Gramm
<b>davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>	0 Gramm
<b>Eiweiß</b>	~ 6,4 Gramm
<b>Salz</b>	~ 0,4 Gramm