

Produktpass



Produktdaten

Produktbezeichnung	Fleckerl	
Einzelverpackung	e500g	Karton
Verpackungseinheit	e500g	20St.
interne Artikelnr.	W-A-440031	W-A-440031-20
EAN	9007608001317	9007608000310

Zutaten

Durum-Hartweizengrieß, 22% Eier aus Freilandhaltung

Allergene

☒ Glutenhaltiges Getreide	☐ Schalenfrüchte
☐ Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse	☐ Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse
☒ Eier	☐ Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse
☐ Fische & daraus gewonnene Erzeugnisse	☐ Sesamsamen & daraus gewonnene Erzeugnisse
☐ Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse	☐ Schwefeldioxid und Sulfite
☐ Sojabohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse	☐ Lupinen & daraus gewonnene Erzeugnisse
☐ Milch & daraus gewonnene Erzeugnisse	☐ Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse

Kennzeichnung

Allergenkennzeichnung	☐ ja	☒ nein
Lagerhinweis	☒ ja*	☐ nein
GVO-Hinweis	☐ ja	☒ nein

**kühl und trocken lagern"

Nährwerte (je 100g)

Energie	1540kJ
	364kcal
Fett	4g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7g

Kohlenhydrate	65g
davon Zucker	1,7g
Ballaststoffe	6,7g
Eiweiß	13g
Salz	0,1g

Mikrobiologische Grenzwerte

Mikroorganismen	Richtwert (KBE**/g)	Warnwert (KBE***/g)
<i>Enterobacteriaceae</i>	1×10^3	1×10^4
<i>Escherichia coli</i>	1×10^2	1×10^3
<i>Schimmelpilze</i>	1×10^3	-
<i>Koagulase-positive Staphylokokken</i>	1×10^3	1×10^4
<i>präsumtive Bacillus cereus</i>	1×10^3	1×10^4
<i>Sporen sulfitreduzierender Clostridien</i>	1×10^3	1×10^4
<i>Salmonella</i>	-	n.n.** in 25g

**KBE....Koloniebildende Einheiten

***n.n.....nicht nachweisbar

Sensorik

Aussehen	gelbe getrocknete Nudeln, quadratisch bis rechteckige Fleckerl, leicht fransig, teilweise leicht gebogen, feine Grießeinschüsse sichtbar
Farbe	gold- bis dunkelgelb
Geruch	charakteristisch nach Eiern, Grieß
Geschmack	feiner Eiengeschmack

Serviovorschlag

Durch die typisch raue Oberfläche der Nudeln nach dem Kochvorgang werden Saucen besonders gut aufgenommen. Die Sorte Fleckerl eignet sich nicht nur für klassisch österreichische (z.B. Schinken-/Krautfleckerl) sondern auch für mediterrane Gerichte. Die Nudeln sollten in ausreichend gesalzenem Wasser gekocht werden. Die Kochzeit beträgt zw. 6 und 12 Minuten je nach Geschmack. Rezepte und weitere Serviervorschläge können auf der Homepage www.nudelei.at eingesehen werden.