

## Produktdaten

Artikelbezeichnung : Leberspätzle - 43 % Leberanteil - Beutel à 1000 g  
 Verkehrsbezeichnung : Leberspätzle, tiefgefroren.  
 Bundeslebensmittelschlüssel :  
 Herkunftsangabe : Deutschland  
 Hersteller : Bürger GmbH & Co. KG  
 Hersteller-Adresse :  
 Markenname : BÜRGER  
 GTIN : 4075600933276  
 LAN : 43327  
 Höhe : 30 mm  
 Breite : 300 mm  
 Tiefe : 285 mm  
 Nettogewicht : 1000 g  
 Bruttogewicht : 1012 g  
 Füllmenge : 1000 g  
 ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja  
 Datenverantwortlicher : Bürger Profiküche

## Zutaten

Zutaten: 43% Schweineleber, Wasser, Weißbrot (WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz, Hefe), HARTWEIZENGRIESS, VOLLEI, Zwiebeln, Speisesalz, Gewürze, Petersilie, Zucker, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Zitronenfruchtpulver, Gewürzextrakte. Kann Spuren von SOJA enthalten.

## Allergene

Eier und Eierzeugnisse : enthält  
 Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealienenerzeugnisse : enthält  
 Soja und Sojaerzeugnisse : enthält in Spuren  
 Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält

## Nährwerte

Bezug : 100 g  
 Energie [kJ] : ca. 552 kJ  
 Energie [kcal] : ca. 131 kcal  
 Fett : ca. 2,1 g  
   davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,8 g  
 Kohlenhydrate : ca. 15 g  
   davon Zucker : ca. 1,9 g  
 Ballaststoffe : ca. 1,9 g  
 Eiweiß : ca. 12 g  
 Salz : ca. 1,6 g

## Handhabung

max. Lagertemperatur : -18 ° C  
 min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 196

## Zubereitung

2 kg (2 Beutel) Leberspätzle leicht beölen und in einem 1/1 GN-Blech 8 - 10 Minuten im Dampf erhitzen.  
 Salzwasser oder Brühe zum Kochen bringen. Leberspätzle hinzugeben und 2 - 3 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen.

## Zusatzstoffe

Liste : Guarkernmehl

## sonstige Pflichtangaben

tiefgefroren : Ja  
 Verdickungsmittel : Ja

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, TIFA eG/ TIFA PRO FRISCH GmbH tragen keine Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der Daten. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 11.07.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.