

Burgis roher Kloßteig, TK



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
-------	--------------	-------------	-------------	---------	----------

1 kg	10 x 1 kg	10	60	240 T.	500103
------	-----------	----	----	--------	--------



Zubereitung:

Kloßteig auftauen, mit 200 ml kochendem Wasser oder kochender Milch überbrühen und gut vermengen. Ca. 500–1000 g gekochte und durchgedrückte Kartoffel daruntergeben. In die Mitte evtl. geröstete Weißbrotwürfel geben.

Topf: Die Klöße in reichlich kochendes Salzwasser legen und je nach Größe ca. 20–30 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.

Burgis Kartoffelklöße; TK



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
-------	--------------	-------------	-------------	---------	----------

75 g	6 x 20 x 75 g	8	64	240 T.	500154
------	---------------	---	----	--------	--------



90 g	5 x 20 x 90 g	9	72	240 T.	500451
------	---------------	---	----	--------	--------



Garzeiten Kombidämpfer: **RATIONAL**

100 °C, 100 % Dampf, geöltes Lochblech

75 g: 20 Minuten

90 g: 20 Minuten

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: Die tiefgefrorenen Klöße in einem ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser geben und mindestens 30–35 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.

Emmi's Kartoffelklöße; TK



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
-------	--------------	-------------	-------------	---------	----------

90 g	2 x 20 x 90 g	16	160	240 T.	500160
------	---------------	----	-----	--------	--------



Garzeiten Kombidämpfer: **RATIONAL**

100 °C, 100 % Dampf, geöltes Lochblech

20 Minuten

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: Die Klöße sind küchenfertig und brauchen nicht aufgetaut zu werden. Einfach in gefrorenem Zustand in reichlich kochendes Wasser geben und mindestens 30 Minuten ziehen lassen – fertig!



Tiefkühl-Produkte für Großverbraucher

Emmi's Kartoffelklöße, gefüllt mit Brotwürfeln; TK



Menge Kartoninhalt Karton/Lage Pal.-Faktor Restlz. Art.-Nr.

125 g 4 x 10 x 125 g 9 117 240 T. 500207



Garzeiten Kombidämpfer: **RATIONAL**

100 °C, 100 % Dampf, geöltes Lochblech
25 Minuten

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: Die Klöße sind küchenfertig und brauchen nicht aufgetaut zu werden. Einfach in gefrorenem Zustand in reichlich kochendes Wasser geben und mindestens 40 Minuten ziehen lassen – fertig!

Burgis Knödelinos®; TK



Menge Kartoninhalt Karton/Lage Pal.-Faktor Restlz. Art.-Nr.

25 g 3 kg/ca. 120 St. 16 192 240 T. 500256



Garzeiten Kombidämpfer: **RATIONAL**

100 °C, 100 % Dampf, geöltes Lochblech
11 Minuten

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: Die tiefgefrorenen Knödel in einen ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser geben und mindestens 15 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.

Burgis Bio-Knödelinos®; TK DE-ÖKO-037



Menge Kartoninhalt Karton/Lage Pal.-Faktor Restlz. Art.-Nr.

25 g 3 kg/ca. 120 St. 16 192 180 T. 500484



Garzeiten Kombidämpfer: **RATIONAL**

100 °C, 100 % Dampf, geöltes Lochblech
10 Minuten

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: Die tiefgefrorenen Knödel in einen ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser geben und mindestens 15 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.



Tiefkühl-Produkte für Großverbraucher

Burgis Bio-Kartoffelknödel; TK DE-ÖKO-037



Menge Kartoninhalt Karton/Lage Pal.-Faktor Restlz. Art.-Nr.

75 g 2 x 20 x 75 g 16 192 180 T. 500485



Garzeiten Kombidämpfer: **RATIONAL**

100 °C, 100 % Dampf, geöltes Lochblech
18 Minuten

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: Die tiefgefrorenen Knödel in einen ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser geben und mindestens 30 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.

Burgis Semmel-Knödelinos®; TK



Menge Kartoninhalt Karton/Lage Pal.-Faktor Restlz. Art.-Nr.

25 g 3 x 40 x 25 g 16 192 180 T. 500657



Garzeiten Kombidämpfer: **RATIONAL**

100 °C, 100 % Dampf, geöltes Lochblech
10 Minuten

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: Die tiefgefrorenen Knödel in einem ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser geben. Mit Deckel mindestens 15 Minuten kochen lassen.

Burgis Semmelknödel; TK



Menge Kartoninhalt Karton/Lage Pal.-Faktor Restlz. Art.-Nr.

75 g 2 x 20 x 75 g 16 192 180 T. 500143



Garzeiten Kombidämpfer: **RATIONAL**

100 °C, 100 % Dampf, geöltes Lochblech
20 Minuten

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: Die tiefgefrorenen Knödel in einem ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser geben. Mit Deckel mindestens 25 Minuten kochen lassen.



Tiefkühl-Produkte für Großverbraucher

Burgis Spinatknödel; TK



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
-------	--------------	-------------	-------------	---------	----------

75 g	40 x 75 g	16	192	180 T.	500661
------	-----------	----	-----	--------	--------



Garzeiten Kombidämpfer: **RATIONAL**

100 °C, 100 % Dampf, geöltes Lochblech
18 Minuten

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: Die tiefgefrorenen Knödel in einen ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser geben. Mit Deckel mindestens 20 Minuten köcheln lassen.

Burgis Kartoffelknödel original altdeutsche Art; TK



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
-------	--------------	-------------	-------------	---------	----------

40 g	2 x 38 x 40 g	16	192	180 T.	500796
------	---------------	----	-----	--------	--------



75 g	2 x 20 x 75 g	16	192	180 T.	500797
------	---------------	----	-----	--------	--------



Garzeiten Kombidämpfer: **RATIONAL**

100 °C, 100 % Dampf, geöltes Lochblech
40 g: 11 Minuten
75 g: 18 Minuten

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: Die tiefgefrorenen Knödel in einen ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser geben.
40 g: Mindestens 20 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.
75 g: Mindestens 30 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.

Frische Produkt

KOCHs Meerrettich, frisch gerieben



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
-------	--------------	-------------	-------------	---------	----------

500 g	6 x 500 g	6	54	62 T.	300921
-------	-----------	---	----	-------	--------



1 kg	3 x 1 kg	18	90	62 T.	300922
------	----------	----	----	-------	--------

