

HACO AG  
CH-3073 Gümligen  
Telefon: +41 31 950 11 11  
Fax: +41 31 950 15 15  
Internet: www.haco.ch  
E-Mail: contact@haco.ch

**HACO** *swiss*

**Datenblatt**  
27.07.2017

## Schupfnudeln 2x2.5 kg

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Produktbild</b>    |   |
| <b>Artikelnummer</b>  | 885654  |
| <b>Produktegruppe</b> | Beilagen / Teigwarenprodukte  |
| <b>Beschreibung</b>   | Cuisine Pro – bewährt effizient. Kochfeste Teigwaren-Exklusivität, die nebst Hartweizengriess und Eiern auch Kartoffelflocken enthält.                        |
| <b>Informationen</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Kann regeneriert werden</li><li>✓ Bain-Marie stabil</li><li>✓ Kann tiefgekühlt werden</li><li>✓ Vegetarisch</li></ul> |
| <b>Zutaten</b>        | <b>Hartweizengriess, frische Eier</b> 10% (aus Bodenhaltung), Kartoffelflocken.   |

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Nährwerte</b>                      | 100 g Trockenprodukt enthalten:   |
|                                       | Brennwert 1530 kJ   |
|                                       | 361 kcal  |
|                                       | Fett 2.5 g  |
|                                       | gesättigte Fettsäuren 0.8 g   |
|                                       | Kohlenhydrate 70 g  |
|                                       | Zucker 0.6 g  |
|                                       | Eiweiss 13 g  |
|                                       | Salz 0 g  |
| <b>Zusatzstoffe</b>                   | Die Rezeptur ist frei von <ul style="list-style-type: none"> <li>- geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen</li> <li>- künstlichen Farbstoffen</li> <li>- Konservierungsstoffen</li> <li>- Antioxidationsmitteln</li> </ul>  |
| <b>Allergene und Gluten / Lactose</b> | Die Rezeptur ist frei von <ul style="list-style-type: none"> <li>- lactosehaltigen Ingredienzien</li> <li>- Ingredienzien mit allergenem Potential; Ausnahme gemäss Zutatenliste (fett)</li> </ul>  |
| <b>Dosierung</b>                      | 65 g Trockenprodukt pro Portion   |
| <b>Zubereitung</b>                    | Schupfnudeln in leicht gesalzenem, siedendem Wasser ca. 25 Minuten kochen. Danach kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Vor dem Servieren nur kurz in warmer Butter schwenken.<br><br>Hinweis:<br>Für die Zubereitung von grossen Mengen, welche anschliessend über einen längeren Zeitraum warmgehalten werden, sollte die Kochzeitvorgabe je nach Verwendungszweck bis zu 1/3 reduziert werden. |
| <b>Anwendungen</b>                    | Als beliebte Beilage zu verschiedensten Fleisch und Saucenfleischgerichten, Wildfleischgerichten, auch zu Fischgerichten, für Gratins und Gratinkreationen und Eintopfgerichte.   |
| <b>Ergiebigkeit</b>                   | 65 Trockenprodukt = 170 g gekocht (als Beilage)<br>2.5 kg = ca. 37 Portionen à 170 g = 6.25 kg gekocht  |
| <b>Haltbarkeit</b>                    | 24 Monate   |
| <b>Lagerung</b>                       | Packung gut geschlossen halten. Kühl und trocken aufbewahren!   |
| <b>Verpackung</b>                     | Beutel à 2.5 kg   |
| <b>Verkaufseinheit</b>                | Karton mit 2 x 2.5 kg   |

|                            |   |                       |
|----------------------------|---|-----------------------|
| <b>Versandeinheit</b>      | Per Karton  | 2 Beutel              |
|                            | Lage pro Palette  | 8                     |
|                            | Pro Palette   | 80 Kartons            |
|                            | Nettogewicht per Karton   | 5.000 kg              |
|                            | Bruttogewicht per Karton  | 5.410 kg              |
|                            | Abmessungen Karton  | 36.0 x 25.0 x 17.0 cm |
| <b>EAN / UPC - Code</b>    | 7610121810674 (Karton)  |                       |
| <b>Rechtlicher Hinweis</b> | Die Informationen auf diesem Datenblatt und in den HACO Foodservice Broschüren dienen zur Übersicht. Da die HACO Rezepturen laufend verbessert werden, können Abweichungen zu den Informationen auf dem Produkt vorkommen. In diesem Falle sind die Angaben auf dem Produkt massgebend. |                       |