BÜRGER
PROFIKÜCHE

o·d·Z*

VEGETARISCH

Mini-Gnocchi mit Kürbis
Art.-Nr. 61423 – 2 x 2,5 kg/Ktn.

Kleine Stars, großer Genuss!

Vielfältige Kombinations-
möglichkeiten mit Saucen
in allen Variationen

NEU

o·d·Z*

VEGAN

Vegane Mini-Semmelknödel mit Kichererbsen,
ca. 35 g, Art.-Nr. 61435 – 2 x 2,5 kg/Ktn.

* Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe lt. §9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

- ✓ **Zuverlässige Qualität und Geschmack**
- ✓ **Hoher Conveniencegrad**
- ✓ **Breites Sortiment**

Für alle Profis, die mehr wissen wollen:

Facebook
@buerger foodservice

Instagram
@buerger_foodservice

www.buerger-profikueche.de

Mini-Gnocchi mit Kürbis

Art.-Nr. 61423, 2 x 2,5 kg/Ktn.

-18°C | 2 Regenerier-fertig | VEGETARISCH

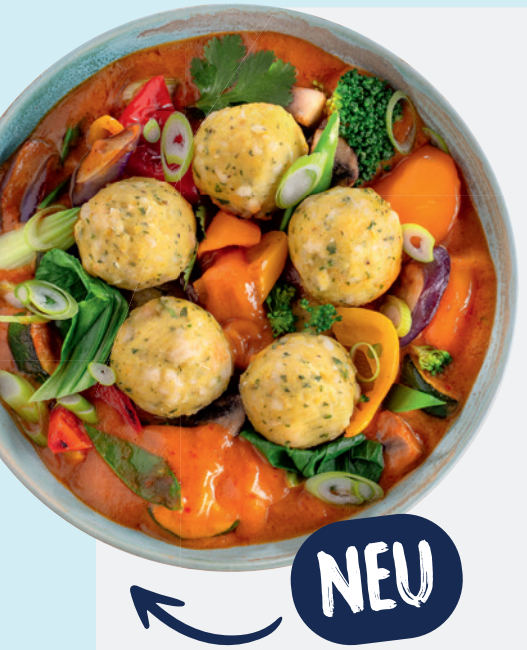
Klein und mit vollem Geschmack: Die vegetarischen Mini-Gnocchi Kürbis als neue Variante des italienischen Klassikers bringen Farbe auf den Teller. Die feinen Kartoffelklößchen bieten eine große Vielfalt an Zubereitungs- und Serviermöglichkeiten. Egal ob mit leckerem Ofengemüse oder mit einer fruchtigen Tomatensauce serviert – im Handumdrehen entsteht ein leckeres Gericht für die Schulverpflegung, Betriebsverpflegung, Seniorenheime oder Gastronomie.

Zutaten
Kartoffeln, 19 % Kürbis, Stärke, 8 % Karotten, **Weichweizendunst**, **Vollei**, Speisesalz, Gewürze, Säuerungsmittel (Citronensäure), Glukosesirup.
Es sind **Ei** und **Weizen** enthalten.

Zubereitung
Convectomat: 2,5 kg (1 Beutel) Gnocchi leicht beölen und in einem 1/1 GN-Blech 6 – 8 Minuten im Dampf erhitzen.
Kochtopf: Öl in der Kippbratpfanne erhitzen. 5 kg (2 Beutel) tiefgefrorene Gnocchi hineingeben und für 10 – 12 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Dabei mehrmals vorsichtig wenden.

Vegane Mini-Semmelknödel mit Kichererbsen, Art.-Nr. 61435, 2 x 2,5 kg/Ktn.

-18°C | 1 Garfertig | VEGAN



Eine moderne, vegane Variante des Knödelklassikers. Die Kichererbsen in der Teigmasse machen diesen Knödel so besonders und sorgen für einen orientalischen Touch. Kombiniert mit einer fruchtigen Tomatensauce und verschiedenem Gemüse, als Beilage in Curry mit Kokosmilch und Ingwer oder in einer bunten Bowl mit knackigem Salat – es gibt viele verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten für diesen Knödel.

Zutaten
Wasser, 31 % **Weizenbrötchen** (**Weizenmehl**, Wasser, Speisesalz, Hefe, Sonnenblumenöl), 7 % Kichererbsen, Zwiebeln, **Weizengluten**, Petersilie, Backpulver (**Weizenquellmehl**, Säureregulator (Natriumcitrate), Backtriebmittel (Natriumcarbonate)), Verdickungsmittel (Methylcellulose), **Weizenstärke** (enthält **Weizen**), Speisesalz, Frühlingszwiebeln, Gewürze, Knoblauch, Krauseminze.
Es ist **Weizen** enthalten. Kann Spuren von **Sellerie** enthalten.

Zubereitung
Convectomat: 2,5 kg (1 Beutel) Knödel pro 1/1 GN-Blech 10 – 12 Minuten im Dampf erhitzen.
Kochtopf: Salzwasser zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben und 12 – 14 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen.

Die aktuellsten Zutatenlisten finden Sie unter: https://www.buerger-profikueche.de/produkte/produktfinder/

Schnelle Rezepte unter:
www.buerger-profikueche.de/rezepte

www.buerger-profikueche.de

Musterbestellungen:
http://www.buerger-profikueche.de/produktmuster/

Erhältlich sind diese Artikel über den Großhandel oder Ihren zuständigen Außendienstmitarbeiter.

Gebiet Nord Jürgen Galle, juergen.galle@buerger.de
Gebiet Ost Andreas Schmidt, andreas.schmidt@buerger.de
Gebiet Mitte Torsten Ronkel, torsten.ronkel@buerger.de
Gebiet Süd Olaf Leker, olaf.leker@buerger.de
Tel. **+49 7156 3002-0**