



Produktspezifikation

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer:
Taste of Italy GmbH, Kitzsteinhornstraße 19,
5700 Zell am See, Austria, www.taste-of-italy.at
Hersteller: ZINI Prodotti Alimentari, S.p.A., Via
Giacomo Watt 37, 20134 Milano, Italy

Art.Bez.: Kartoffel Gnocchi

Art.No.: Toi2001

EAN:

Gewicht: 2,5 – 3 g

Abmessung:

Zutaten: Kartoffeln 70 % (Wasser, getrocknete Kartoffeln), italienischer Hartweizengrieß 29 %, Salz

Allergene: Enthält Gluten. Kann Spuren von Soja und Senf enthalten.

Produktbeschreibung: Gnocchi aus Kartoffeln, tiefgekühlt

Mikrobiologische Daten:		Warnwert [KbE/g]		Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	
Aerobe Keimzahl		<100.000		Energie	752 kJ 177 kcal
Schimmel		<1 000		Fett	0,5 g
Hefen		<10 000		Davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Coliforme		<1 000		Kohlenhydrate	37 g
Koagulasepos Staph		<100		Davon Zucker	7,1 g
Bacillus cereus		<100		Ballaststoffe	2,6 g
C. perfringens		<30		Eiweiß	4,7 g
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g			Salz	1,07 g
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g			Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen Schwankungen	
Enterotoxine	nicht nachweisbar in 25 g				

Haltbarkeit: 18 Monate ab Herstellung

Lagerung/Transport: bei mindestens -18 °C

Restlaufzeit: Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Std. verzehren.

Zubereitung: Traditionell: Tiefgefrorene Gnocchi in kochendes, gesalzenes Wasser geben, 2 Minuten kochen, abgießen und servieren. Pfanne: Gnocchi tiefgefroren mit einer flüssigen Sauce 3 Minuten bei mittlerer Hitze erhitzen. Mikrowelle: In einem Mikrowellen geeigneten Behälter mit Sauce bei 700-800 Watt für 3 Minuten garen.

Verpackung: 10x1000 g pro Karton

Palettierung: Paletten höhe: 1893 mm; Lagen pro Palette: 7; Kartons pro Lage: 9; Kartons pro Palette: 63

Verpackungsmaße: Umkarton 391x250x249mm
Palette EUR/EPAL

Alle Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei den verwendeten Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren. Diese Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. Bitte fragen Sie vor Übernahme der Daten in Kataloge oder ähnlich verbindliche Druckunterlagen die Aktualität bei uns noch einmal ab.

Stand: 01.09.2025