



ÖSTERREICH'S KNÖDELVIELFALT



- Traditionelle Knödelrezepturen – seit über 50 Jahren
- Höchste Convenience
- In wenigen Minuten tischfertig
- Geschmacksvielfalt von 30g bis 150g
- Vielseitig einsetzbar
- Geschmack & Optik wie hausgemacht

Servivorschlag

Entdecke unser
Beilagensortiment!



NEUE KNÖDEL VARIATIONEN



Preiselbeerknödel

Kartoffelteig gefüllt mit Preiselbeerfülle

- Kompakter Kartoffelteig gefüllt mit Preiselbeerfülle, roh, tiefgekühlt
- Süß-herbe Preiselbeermarmelade mit sichtbaren Fruchtstücken
- 2 in 1: Die Dip-Sauce im Knödel

ART. NR.:	1658
Stück/Gewicht pro EVE	35/ca. 60 g
Einzelverpackung EVE:	2,1 kg
Verkaufseinheit VE:	2 x 2,1 kg



Steinpilzknödel

Locker flaumiger Teig mit frischen Erdäpfeln

- Aus flaumiger Semmelknödelmasse
- Mit geschmackvollen Steinpilzen verfeinert
- Roh, tiefgekühlt

ART. NR.:	1659
Stück/Gewicht pro EVE	35/ca. 60 g
Einzelverpackung EVE:	2,1 kg
Verkaufseinheit VE:	2 x 2,1 kg



Käseknödel

Flaumige Semmelknödelmasse mit Käse verfeinert

- Aus flaumiger Semmelknödelmasse
- Mit 2 Käsesorten aus Österreich
- Vielseitig einsetzbar (Beilage, Suppeneinlage, Snack, u.v.m.)
- Roh, tiefgekühlt

ART. NR.:	1660
Stück/Gewicht pro EVE	35/ca. 60 g
Einzelverpackung EVE:	2,1 kg
Verkaufseinheit VE:	2 x 2,1 kg



Erdäpfelknödel

Locker flaumiger Teig mit frischen Erdäpfeln

- In kleinerer Form für mehr Genuss!
- Mit Erdäpfeln aus Österreich
- Roh, tiefgekühlt

ART. NR.:	5055
Stück/Gewicht pro EVE	35/ca. 60 g
Einzelverpackung EVE:	2,1 kg
Verkaufseinheit VE:	2 x 2,1 kg

