

# LOPROFIN KARTOFFELKNÖDEL

### **Produkt-Steckbrief**

- eiweißarmes Kartoffelprodukt
- für die Zubereitung von 6 Knödeln
- als Knödel oder Gnocchi zubereitet für mehr Abwechslung
- Trockenprodukt zum Anrühren, geeignet für die schnelle Zubereitung



## **Produktinformationen**

Loprofin Kartoffelknödel ist ein eiweißarmes Kartoffelprodukt. Als Knödel oder Gnocchi zubereitet bringt dieses Kartoffelprodukt Abwechslung auf den Teller. Herzhaft gebratene Knödelscheiben sind genauso lecker wie ein Knödelauflauf aus dem Ofen.

#### **Zutaten**

Kartoffelpüreeflocken 32,1 % (Kartoffeln, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471, Stabilisator Dinatriumdiphosphat E450i, Konservierungsmittel (Ascorbylpalmitat, Ascorbylstearat E304, **Natriumdisulfit E223**), Farbstoff Kurkumin E100), Stärke (Kartoffel), modifizierte Stärke (Di-Stärkephosphat E1412), Speisesalz, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471, Muskatnuss, Kurkuma.

Kann Spuren von Gluten enthalten.

#### **Bestellinformationen**

Kleinste Versandeinheit: 200 g

Loprofin Kartoffelknödel Stand: 11.12.2025 - Seite 1 von 2



# Nährwerte

Nährwertzusammensetzung	Einheit	100g*	Portion**
Energie	kJ	1446	479
Energie	kcal	341	113
Fett	g	0,7	0,2
davon gesättige Fettsäuren	g	0,4	0,1

Nährwertzusammensetzung	Einheit	100g*	Portion**
Kohlenhydrate	g	79	26
davon Zucker	g	0,8	0,3
Ballaststoffe	g	2,6	0,9
Eiweiß	g	2,8	0,9
Salz	g	3,8	1,3

<sup>\*</sup> Nährwerte beziehen sich auf 100 g Trockenprodukt.

<sup>\*\* 200</sup> g Knödelpulver ergeben zubereitet 6 Knödel. Eine Knödel (116 g) besteht aus 33 g Knödelpulver und 83 ml Wasser.