



# Perfekter Knödelgenuss mit **LEIMER Knödelbrot**

Das LEIMER Knödelbrot ist unser Geheimtipp für perfekte Knödel aller Art. Durch die überaus zarte und lockere Struktur des Knödelbrots werden bayerische Semmelknödel, Spinatknödel, Speckknödel, Serviettenknödel und vieles mehr besonders locker und leicht. Ein Geschmackserlebnis, das in Erinnerung bleibt!

Das LEIMER Knödelbrot wird aus frisch gebackenem, fast krustenfreiem Weißbrot hergestellt und ist frei von Konservierungsstoffen und Stabilisatoren.

Unser Tipp: Auch zum Auflockern von Hackfleischgerichten oder für geschmeidige Füllmassen geeignet.



	400 g	750 g	4 kg
<b>Maße in mm</b>	B 118 T 60 H 307	B 150 T 120 H 320	B 370 T 600 H 130
<b>Verp.einheit Tray</b>	10 x 400 g	4 x 750 g	-
<b>Maße Tray in mm</b>	B 253 T 382 H 251	B 256 T 298 H 224	-
<b>Art.-Nr.</b>	057078	057092	039074
<b>Art.-Nr. Tray</b>	057085	057108	-
<b>EAN</b>	 4 000186 057078	 4 000186 057092	 4 000186 039074
<b>EAN Tray</b>	 4 000186 057085	 4 000186 057108	-

*Ja, bei Leimer da bleim'ner.*