



# Gemüse-Würstchen (ca. erhältlich ab Mai 2024)

STÜCKGEWICHT CA. 50 G



## Verpackung

ARTIKEL-NR.	8959
JE KARTON	5 x 1,2 kg (Beutel)
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	99/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 895909
EAN UMMVERPACKUNG	4006934 895916
MHD	Monate

## INFO

Vegane Bratwurst aus 59 % Gemüse wie Karotten, Pastinaken, Erbsen, Mais, Zwiebeln und Kohlrabi. Mit Gewürzen verfeinert und mit essbarer Hülle.

## ZUTATEN

59 % Gemüse in veränderlichen Gewichtsanteilen (Karotten, Pastinake, Erbsen, Mais, Zwiebeln, Kohlrabi), Trinkwasser, essbare Hülle (Trinkwasser, Festigungsmittel: Calciumchlorid; Überzugsmittel: Natriumalginat), Hanfmehl, Rapsöl, Erbsenfasern, Stärke, Verdickungsmittel: Methylcellulose; Würzmischung (Meersalz, Stärke, Zwiebeln, Liebstockwurz, Sonnenblumenöl, Curcuma, Muskat), Gewürze.



## Nährwerte

BRENNWERT	441 kJ / 106 kcal	BALLASTSTOFFE	7,2 g
FETT	4,2 g	EIWEIß	5,4
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,3 g	SALZ	1,30 g
KOHLLENHYDRATE	8,0 g		
DAVON ZUCKER	3,9 g		

## Inhaltsstoffe

- Frei von gehärteten Fetten
- Frei von Konservierungsstoffen
- Frei von künstlichen Farbstoffen
- Frei von natürlichen Farbstoffen
- laktosefrei
- glutenfrei
- ODZ
- Vegetarisch
- Vegan



## Zubereitung

### COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (Heißluft) auf 300 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt einlagig auf ein Gastroblech geben und bei 270 °C mit 30 % Restfeuchte ca. 6 Minuten garen.

### GRILL

Das angetaute Produkt bei niedriger bis mittlerer Hitze ca. 10 Minuten grillen. Dabei mehrmals wenden.

### KOCHTOPF

Das tiefgefrorene Produkt in kochende Flüssigkeit (Gemüsebrühe oder leicht gesalzenes Wasser) geben, kurz aufkochen lassen und anschließend bei niedriger Hitze ca. 6 Minuten ziehen lassen (nicht kochen).

### PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Dabei mehrmals wenden.

### FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 4 Minuten frittieren. Frittierkorb maximal zur Hälfte befüllen.