Blumenkohl-Käse-Medaillon

STÜCKGEWICHT CA. 75 G

Verpackung

ARTIKEL-NR.	8696	8697
JE KARTON	2 x 2,5 kg (Beutel)	5 x 1,2 kg (Beutel)
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	99/9	99/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 869603	4006934 884804
EAN UMVERPACKUNG	4006934 869610	4006934 869719
MHD	18 Monate	18 Monate

Nährwerte

BRENNWERT	821 kJ / 197 kcal	**EIWEIß**	4,4 g
FETT	11,6 g	**SALZ**	0,82 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	2,6 g		
KOHLENHYDRATE	17 g		
DAVON ZUCKER	1,9 g		

Zubereitung

COMBIDÄMPFER
Combidämpfer (Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt 14 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

PFANNE
Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 7 Minuten bei mittlerer Hitze knusprig braten. Dabei mehrmals wenden.

Das tiefgefrorene Produkt bei 180 °C ca. 12 Minuten frittieren. Empfohlene Menge: 5 Stück.

BACKOFEN (UMLUFT)
Backofen (Umluft) auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 16 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier fertig backen.

FRITTEUSE
Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 5 Minuten frittieren.

INFO
Hergestellt aus 52 % frischem Blumenkohl, Qualitätskartoffeln, herzhaftem Käse und feinen Gewürzen wird das leckere Medaillon von einer knusprigen Cornflakes-Panade ummantelt. Combidämpfergeeignet. VORGEBACKEN

ZUTATEN
Blumenkohl 52 %, Cornflakes Panade 23 % (Cornflakes [Mais, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT], Paniermehl [WEIZENMEHL, Salz, Hefe], Trinkwasser, WEIZENMEHL, Reismehl, modifizierte Stärke, Speisesalz, Dextrin, Maltodextrin, Backtriebmittel Dinatriumdiphosphat, Verdickungsmittel Xanthan), Rapsöl, GOUDAKÄSE 6,5 %, Kartoffelflocken, modifizierte Stärke, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, Stärke (enthält WEIZEN), Maltodextrin, Palmfett, MAGERMILCHPULVER, WEIZENMEHL, SAHNEPULVER, Gewürze, MILCHZUCKER, MILCHEIWEIß, Zucker, Gewürzextrakt.

Inhaltsstoffe

- Frei von künstlichen Farbstoffen
- ODZ
- Vegetarisch