



Linsen-Burger

STÜCKGEWICHT CA. 125 G



Verpackung

ARTIKEL-NR.	8667
JE KARTON	2 x 2,0 kg (Beutel)
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	117/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 866718
EAN UMVERPACKUNG	4006934 866725
MHD	18 Monate

INFO

Farbenfrohes Burger-Patty aus roten Linsen und Zucchini mit einer Panade aus roter Bete.

ZUTATEN

Linsen 31 %, Zucchini 22 %, Panade (Rote Bete Panade 7 % (Kartoffeln, Rote Bete), Trinkwasser, modifizierte Maisstärke, Maismehl, Speisesalz, Gewürze, Trockenglucose, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose), Rapsöl, Zwiebeln, Hanfprotein, Kartoffelflocken, Stärke, Sonnenblumenöl, Gewürze, Tomatenmark (doppelt konzentriert), Meersalz, Verdickungsmittel Hydroxypropylmethylcellulose, Zucker.



Nährwerte

BRENNWERT	964 kJ / 230 kcal	EIWEISS	7,1
FETT	10,0 g	SALZ	0,83 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	1,0 g		
KOHLLENHYDRATE	24 g		
DAVON ZUCKER	4,7 g		

Inhaltsstoffe

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



Zubereitung

COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 12 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen (Ober-/Unterhitze) auf 210 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt auf einem Backrost mit Backpapier verteilen und ca. 17 Minuten backen.

FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 3,5 Minuten frittieren.

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt auf einem Backrost mit Backpapier verteilen und ca. 17 Minuten backen.

PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 11 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze braten. Dabei mehrmals wenden.

GRILL

Das tiefgefrorene Produkt bei indirekter Hitze für ca. 14 Minuten grillen. Dabei mehrmals wenden.