

INFO

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

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.

Inhaltsstoffe

















Linsen-Burger

STÜCKGEWICHT 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



Nährwerte

BRENNWERT	964 kJ / 230 kcal
FETT	10,0 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	1,0 g
KOHLENHYDRATE	23,9 g
DAVON ZUCKER	4,7 g



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)

FIWFIR

SALZ

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

7,1

0,83 g

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.

