



Edamame-Burger

STÜCKGEWICHT CA. 100 G



Verpackung

ARTIKEL-NR.	8668
JE KARTON	2 x 2,0 kg (Beutel)
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	117/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 866817
EAN UMVERPACKUNG	4006934 866824
MHD	18 Monate

INFO

Innovatives Burger-Patty aus stückigen Edamame-Bohnen, abgeschmeckt mit Jalapenos und feinen Gewürzen.

VORGEBACKEN

ZUTATEN

Grüne SOJABOHNEN (Edamame) 74 %, Rapsöl, Zwiebeln, Stärke (Erbse, Kartoffel), Knoblauch, Kartoffelflocken, Meersalz, Gemüsepaprika, Verdickungsmittel Hydroxypropylmethylcellulose, Jalapenos 0,2 %, Zucker, Gewürze.

Inhaltsstoffe

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



Nährwerte

BRENNWERT	921 kJ / 222 kcal	BALLASTSTOFFE	5,4 g
FETT	14,4 g	EIWEIß	10,0 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	1,7 g	SALZ	0,86 g
KOHLHYDRATE	9,0 g		
DAVON ZUCKER	2,8 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 170 °C ca. 3 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. 6-9 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.