



Gerstoni-Bratling

STÜCKGEWICHT CA. 100 G



Verpackung

ARTIKEL-NR.	8665
JE KARTON	2 x 2,5 kg (Beutel)
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	99/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 866510
EAN UMVERPACKUNG	4006934 866527
MHD	18 Monate

INFO

Saftiger Bratling aus Gerstoni und Grünkohl mit einer knusprigen Sesampanade.

ZUTATEN

Gerstoni (Wasser, Gerstoni GERSTE (GLUTEN)) 39 %, Grünkohl 17 %, SESAMpanade 17 % (Trinkwasser, SESAM, Erbsenmehl, modifizierte Maisstärke, Maismehl, Speisesalz, Gewürze, Trockenglucose, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose), Rapsöl, Erbsenstärke, vorgebackene Zwiebeln (Zwiebeln, Sonnenblumenöl), Orangensaftkonzentrat, Hanfsamen, Speisesalz, Stabilisator Hydroxypropylmethylcellulose, Gewürze, Kartoffelstärke, Zucker.



Nährwerte

BRENNWERT	896 kJ / 215 kcal	EIWEIB	4,6 g
FETT	11,4 g	SALZ	1,1 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	1,3 g		
KOHLENHYDRATE	20 g		
DAVON ZUCKER	2,2 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. 14 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. 18 Minuten backen.

FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 4 Minuten frittieren.

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt auf einem Backrost mit Backpapier verteilen und ca. 18 Minuten backen.

PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 9 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Dabei mehrmals wenden.