

#### INFO

Knusprige Gemüse-Stäbchen aus 52 % stückiger Rote Bete und einer groben Kürbiskern-Panade. Verfeinert mit würzigem Hartkäse. VORGEBACKEN

#### **ZUTATEN**

Rote Bete 52 %, Kürbiskern-Panade 20 % [Paniermehl (WEIZENmehl, Salz, Hefe), Trinkwasser, Kürbiskerne 4 %, WEIZENmehl, Reismehl, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel Hydroxypropylmethylcellulose, Meersalz, Gewürz], Rapsöl, Zwiebeln, HARTKÄSE, Kartoffelflocken, Stärke (enthält WEIZEN), Meersalz, Kartoffelfaser, Verdickungsmittel

# Inhaltsstoffe





Methylcellulose, Gewürze, Zucker.





(ඊ) Vegetarisch

# Rote-Bete-Sticks

### STÜCKGEWICHT 40 G



## Verpackung

ARTIKEL-NR.	8784
JE KARTON	2 x 2,0 kg (Beutel)
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	99/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 878414
EAN UMVERPACKUNG	4006934 878421
MHD	18 Monate



### Nährwerte

BRENNWERT	904 kJ / 217 kcal
FETT	13 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	2,2 g
KOHLENHYDRATE	16,2 g
DAVON ZUCKER	3,8 g

BALLASTSTOFFE	5,0
EIWEIß	6,3 g
SALZ	0,88 g



## Zubereitung

### PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 8 Minuten bei niedriger bis mittlerer Hitze braten. Dabei mehrmals wenden.

### BACKOFEN (UMLUFT)

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

### COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 9 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

### FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C 3-4 Minuten frittieren.

### BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen (Ober-/Unterhitze) auf 210 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 22 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier fertig backen.

