



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

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 Methylcellulose, Gewürze, Zucker.

Inhaltsstoffe

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



Nährwerte

BRENNWERT	904 kJ / 217 kcal	BALLASTSTOFFE	5,0
FETT	13 g	EIWEIß	6,3 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	2,2 g	SALZ	0,88 g
KOULENHYDRATE	16,2 g		
DAVON ZUCKER	3,8 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.