



#### INFO

Hergestellt aus 52 % frischem Blumenkohl, herzhaftem Käse und feinen Gewürzen wird das leckere Medaillon von einer knusprigen Cornflakes-Panade ummantelt. Combidämpfergeeignet. VORGEBACKEN

#### ZUTATEN

Blumenkohl 52 %, Cornflakes Panade 22 % (Trinkwasser, Cornflakes 5,6 % [Mais, Speisesalz, GERSTENMALZEXTRAKT], Paniermehl [WEIZENMEHL, Salz, Hefe], WEIZENMEHL, Reismehl, modifizierte Stärke, Speisesalz, Dextrin, Maltodextrin, Backtriebmittel Dinatriumdiphosphat und Natriumcarbonat, Verdickungsmittel Xanthan), Rapsöl, GOUDAKÄSE 6,6 %, Kartoffelflocken, modifizierte Stärke, Stärke (enthält WEIZEN), VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, Maltodextrin, Palmfett, MAGERMILCHPULVER, WEIZENMEHL, SAHNEPULVER, Gewürze, MILCHZUCKER, MILCHEIWEIß, Zucker, Gewürzextrakt.

#### Inhaltsstoffe

 Frei von künstlichen Farbstoffen

 ODZ

 Vegetarisch

# Blumenkohl-Käse-Medaillon

STÜCKGEWICHT CA. 75 G



## Verpackung

ARTIKEL-NR.	8696	8697
JE KARTON	2 x 2,5 kg (Beutel)	5 x 1,2 kg (Beutel)
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	99/9	99/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 869603	4006934 884804
EAN UMVERPACKUNG	4006934 869610	4006934 869719
MHD	18 Monate	18 Monate



## Nährwerte

BRENNWERT	821 kJ / 197 kcal	BALLASTSTOFFE	3,1 g
FETT	11,6 g	EIWEIß	4,4 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	2,6 g	SALZ	0,82 g
KOHLHYDRATE	17 g		
DAVON ZUCKER	1,9 g		



## Zubereitung

#### COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt 14 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

#### PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 7 Minuten bei mittlerer Hitze knusprig braten. Dabei mehrmals wenden.

Das tiefgefrorene Produkt bei 180 °C ca. 12 Minuten frittieren. Empfohlene Menge: 5 Stück.

#### BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen (Umluft) auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 16 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier fertig backen.

#### FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 5 Minuten frittieren.