



Gemüse-Stäbchen

STÜCKGEWICHT 40 G

Verpackung

ARTIKEL-NR.	8786
JE KARTON	5 x 1,0 kg (Beutel)
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	99/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 878605
EAN UMVERPACKUNG	4006934 878612
MHD	18 Monate

Nährwerte

BRENNWERT	764 kJ / 183 kcal	**BALLASTSTOFFE**	3,8 g
FETT	8,3 g	**EIWEIß**	5,1 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	1,0 g	**SALZ**	0,96 g
KOHLENHYDRATE	20 g		
DAVON ZUCKER	3,5 g		

Zubereitung

PFANNE
Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 7-9 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Dabei mehrmals wenden.

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

BACKOFEN (UMLUFT)
Backofen auf 210 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt auf einem Backrost mit Backpapier verteilen und ca. 13 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zubereitungszeit einmal wenden.

Das tiefgefrorene Produkt bei 200 °C ca. 8 Minuten backen. Frittierkorb maximal zur Hälfte befüllen.

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

INFO
Vegetarisches Stäbchen aus verschiedenen Gemüsesorten wie Möhren, Pastinaken, Erbsen, Kohlrabi, Mais und Zwiebeln. Mit Gewürzen fein abgestimmt. VORGEBACKEN

ZUTATEN
Gemüse 46 % (Karotten, Pastinaken, Erbsen, Kohlrabi, Mais, Zwiebeln), Kartoffelpüree (Trinkwasser, Kartoffelflocken), Paniermehl (WEIZENMEHL, Gewürze, Salz, Hefe), Rapsöl, Trinkwasser, WEIZENMEHL, GOUDA-KÄSE 2 %, Stärke (Mais, Erbsen, Kartoffel), HÜHNEREIWEIßPULVER, Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl und Xanthan, Meersalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENGLUTEN, Schnittlauch, Gewürze, Zucker.

Inhaltsstoffe

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