



INFO

Gemüse-Frikadelle im 120 g-Format:
Hergestellt aus hochwertigem Gemüse wie
Möhren, Pastinaken, Erbsen, Mais und
Kohlrabi. Ohne Panade. VORGEBACKEN

ZUTATEN

Gemüse 80 % (Möhren, Pastinaken, Erbsen,
Mais, Zwiebeln, Kohlrabi), Paniermehl
(HARTWEIZENMEHL, Salz, Hefe), Rapsöl,
Kartoffelflocken, Stärke,
HÜHNEREIWEIßPULVER*, Meersalz,
HÜHNERVOLLEIPULVER*, WEIZENGLUTEN,
Kräuter 0,3 %, Gewürze, Verdickungsmittel
(Johannisbrotkernmehl, Xanthan). (* aus
Bodenhaltung)

Inhaltsstoffe

-  Frei von gehärteten Fetten
-  Frei von künstlichen Farbstoffen
-  Frei von natürlichen Farbstoffen
-  laktosefrei
-  ODZ
-  Tellerregenerierung
-  Cook & Chill
-  Vegetarisch



Gemüse-Frikadelle 120 g

STÜCKGEWICHT 120 G



Verpackung

ARTIKEL-NR.	8826
JE KARTON	2 x 2,5 kg (Beutel)
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	99/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 882602
EAN UMVERPACKUNG	4006934 882619
MHD	18 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	495 kJ / 118 kcal	BALLASTSTOFFE	4,2
FETT	3,7 g	EIWEIß	4,3 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,4 g	SALZ	1,05 g
KOHLENHYDRATE	15 g		
DAVON ZUCKER	5,6 g		



Zubereitung

COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer
(Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Das
tiefgefrorene Produkt ca. 20 Minuten auf
einem Gastroblech bei voller Lüfterkraft
und geöffnetem Abzug fertig backen.

PFANNE

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

FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 160 °C ca. 7
Minuten frittieren.

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen (Umluft) auf 200 °C vorheizen.
Das tiefgefrorene Produkt ca. 20 Minuten
auf einem Backblech mit Backpapier fertig
backen. Bei der Zubereitung mit Ober-
/Unterhitze erhöht sich die Temperatur auf
210 °C.

MIKROWELLE

Das tiefgefrorene Produkt bei 900 Watt ca.
5 Minuten erhitzen. Danach wenden und
ca. 1 Minute abdampfen lassen.

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen auf 210 °C vorheizen. Das
tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf
einem Backblech mit Backpapier verteilen
und auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten
backen.