



#### INFO

Unser Dauerbrenner: Leckerer Gemüseschnitzel mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais in vier kreativen Formen - gemischt in einem Beutel - unterstreichen die "Handmade"-Optik des vegetarischen Klassikers. VORGEBACKEN

#### ZUTATEN

Gemüse 48 % (Möhren, Blumenkohl, Erbsen, Mais), Kartoffeln, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe, Gewürze), Rapsöl, Trinkwasser, modifizierte Stärke (Kartoffel, Mais), WEIZENMEHL, Stärke (Mais, Kartoffel), Kartoffelflocken, Speisesalz, Reismehl, Zucker, Kartoffelfasern, Gewürze, Dextrin, Maltodextrin, Verdickungsmittel Xanthan.

## Inhaltsstoffe

-  Frei von gehärteten Fetten
-  Frei von künstlichen Farbstoffen
-  laktosefrei
-  ODZ
-  Vegetarisch
-  Vegan



# Gemüse-Schnitzel

STÜCKGEWICHT CA. 150 G



## Verpackung

ARTIKEL-NR.	8841	8848
JE KARTON	2 x 3,0 kg (Beutel)	5 x 1,2 kg (Beutel)
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	90/9	72/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 884101	4006934 884408
EAN UMPACKUNG	4006934 884118	4006934 884811
MHD	18 Monate	18 Monate



## Nährwerte

BRENNWERT	746 kJ / 178 kcal	BALLASTSTOFFE	3,7
FETT	7,5 g	EIWEISS	3,1 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,7 g	SALZ	1,08 g
KOHLHYDRATE	23 g		
DAVON ZUCKER	3,2 g		



## Zubereitung

#### COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 17 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

#### PFANNE

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

Das tiefgefrorene Produkt bei 180 °C ca. 14 Minuten frittieren. Empfohlene Menge: 3 Stück.

#### BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen (Umluft) auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 20 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier fertig backen.

#### FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 6 Minuten frittieren.