



# Gemüse-Frikadelle 75 g

STÜCKGEWICHT 75 G



## Verpackung

ARTIKEL-NR.	8820	8823
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 882008	4006934 882305
EAN UMPERPACKUNG	4006934 882015	4006934 882312
MHD	18 Monate	18 Monate



## Nährwerte

BRENNWERT	513 kJ / 123 kcal	BALLASTSTOFFE	4,1 g
FETT	4,7 g	EIWEIß	4,4 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,4 g	SALZ	1,15 g
KOHLLENHYDRATE	14 g		
DAVON ZUCKER	5,6 g		



## Zubereitung

### COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 18 Minuten auf einem Gastroblech fertig backen.

### MIKROWELLE

Das tiefgefrorene Produkt bei 900 Watt ca. 2-2,5 Minuten erhitzen. Danach wenden und ca. 1 Minute abdampfen lassen.

### BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen (Ober-/Unterhitze) auf 210 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 18 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier fertig backen.

### BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen (Umluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 18 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier fertig backen. Bei der Zubereitung mit Ober-/Unterhitze erhöht sich die Temperatur auf 210 °C.

### FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 160 °C ca. 5 Minuten frittieren.

Das tiefgefrorene Produkt bei 180 °C ca. 13 Minuten backen. Empfohlene Menge: 7 Stück.

## INFO

Gemüse-Frikadelle im 75 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 0,32 %, Gewürz, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Xanthan). (\* aus Bodenhaltung)

## Inhaltsstoffe

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

