



Gemüse-Reis-Bällchen Asia

STÜCKGEWICHT CA. 25 G



Verpackung

| | |
|---------------------------|---------------------|
| ARTIKEL-NR. | 8808 |
| JE KARTON | 5 x 1,2 kg (Beutel) |
| KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE | 99/9 |
| EAN EINZELVERPACKUNG | 4006934 880806 |
| EAN UMPERPACKUNG | 4006934 880813 |
| MHD | 18 Monate |



Nährwerte

| | | | |
|------------------------------------|-------------------|----------------------|--------|
| BRENNWERT | 732 kJ / 175 kcal | BALLASTSTOFFE | 2,8 g |
| FETT | 7,6 g | EIWEISS | 1,6 g |
| DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN | 0,7 g | SALZ | 1,24 g |
| KOHLHYDRATE | 22,6 g | | |
| DAVON ZUCKER | 4,8 g | | |



Zubereitung

COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 12-14 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen (Umluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 14-16 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier fertig backen.

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen (Ober-/Unterhitze) auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 14-16 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier fertig backen.

PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 8-10 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Dabei mehrmals wenden.

INFO

Vegetarische Reis-Bällchen mit asiatischer Gemüse-Mischung und pikanten Gewürzen. Kombiniert mit einem süß-scharfen Dipp sind die Gemüse-Reis-Bällchen Asia die perfekte Ergänzung für jedes Fingerfood-Buffer.

ZUTATEN

Gemüse (Möhren, Weisskohl, Bambus, Paprika, Schwarzpilz, Porree, Zwiebeln, Kaiserschoten) 40,5 %, Reis 35 %, Rapsöl, Kartoffelflocken, Erbsenstärke, Datteln 3 %, Sonnenblumenöl, Gewürze, Salz, Petersilie, Kartoffelstärke, Stabilisator Hydroxypropylmethylcellulose, Zucker.

Inhaltsstoffe

- Frei von gehärteten Fetten
- Frei von Konservierungsstoffen
- Frei von künstlichen Farbstoffen
- Frei von natürlichen Farbstoffen
- laktosefrei
- glutenfrei
- ODZ
- Vegetarisch
- Vegan