Gemüse-Frikadelle Kürbis-Steckrübe

STÜCKGEWICHT CA. 75 G

Verpackung

ARTIKEL-NR.	8804
JE KARTON	2 x 2,5 kg (Beutel)
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	99/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 880400
EAN UMVERPACKUNG	4006934 880417
MHD	18 Monate

INFO

Hergestellt aus Kürbis, Steckrüben, Karotten, Blumenkohl und Kartoffeln, gewürzt, ausgeformt und vorgebacken.

ZUTATEN

Gemüse 82 % (Kürbis 32,4 %, Steckrüben 32,4 %, Karotten 9,8 %, Blumenkohl 7,4 %), Rapsöl, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Erbsenfasern, Kartoffelflocken, Meersalz, Schnittlauch, Stabilisator Methylcellulose, Gewürze, Stärke, Zucker.

Nährwerte

BRENNWERT	387 kJ / 93 kcal	**BALLASTSTOFFE**	5,5 g
FETT	4,5 g	**EIWEIß**	2,1 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,5 g	**SALZ**	1,2 g
KOHLENHYDRATE	8,6 g		
DAVON ZUCKER	2,8 g		

Inhaltsstoffe

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

Zubereitung

COMBIDÄMPFER

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

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen (Umluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 18 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier fertig backen.

MIKROWELLE

Das tiefgefrorene Produkt bei 900 Watt ca. 2 - 2,5 Minuten erhitzen.

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

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

FRITTEUSE

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