



INFO

Gemüse-Frikadelle im 120 g-Format:
Hergestellt aus hochwertigen Gemüsen 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 CA. 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 UMPERPACKUNG	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
KOHLLENHYDRATE	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.