



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 UMVERPACKUNG | 4006934 882619 |
| MHD | 18 Monate |

INFO

Gemüse-Frikadelle im 120 g-Format:
Hergestellt aus hochwertigen Gemüsen wie
Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco und
Mais. Ohne Panade. VORGEBACKEN

ZUTATEN

Gemüse 84 % (Möhren, Pastinaken, Erbsen,
Romanesco, Mais, Zwiebeln), Rapsöl,
Kartoffelflocken, Paniermehl (WEIZENMEHL,
Salz, Hefe), Stärke, Verdickungsmittel
(Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Speisesalz,
HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENGLUTEN,
HÜHNEREIWEIßPULVER, Zucker, Schnittlauch,
Gewürze.

Inhaltsstoffe

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



Nährwerte

| | | | |
|-----------------------------|-------------------|---------------|-------|
| BRENNWERT | 531 kJ / 127 kcal | KOHLENHYDRATE | 13 g |
| FETT | 5,5 g | DAVON ZUCKER | 6,2 g |
| DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN | 0,6 g | EIWEIß | 4,2 g |
| | | SALZ | 1,1 g |



Zubereitung

COMBIDÄMPFER

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.