



# Gemüse-Frikadelle 75 g

STÜCKGEWICHT CA. 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 UMVERPACKUNG	4006934 882015	4006934 882312
MHD	18 Monate	18 Monate

## INFO

Gemüse-Frikadelle im 75 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	536 kJ / 128 kcal	KOHLENHYDRATE	16 g
FETT	5,1 g	DAVON ZUCKER	4,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,8 g	EIWEIß	4,4 g
		SALZ	1,1 g



## Zubereitung

### COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 18 Minuten auf einem Gastroblech 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. 6 Minuten frittieren.

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

### 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.

### MIKROWELLE

Das tiefgefrorene Produkt bei 900 Watt ca. 4 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.