# 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 UMVERPACKUNG** | 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 |
| **KOHLENHYDRATE** | 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-Buffet.
VORGEBACKEN

**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

Avita NATÜRLICH VEGGIE