



Gemüse-Frikadelle 75 g

STÜCKGEWICHT CA. 75 G



Verpackung

ARTIKEL-NR.	8820	8823
JE KARTON	2 x 2,5 kg (Beutel)	5 x 1.200 g (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.