



# Gemüse-Schnitzel

STÜCKGEWICHT CA. 150 G



## Verpackung

ARTIKEL-NR.	8841	8848
JE KARTON	2 x 3,0 kg (Beutel)	5 x 1.200 g (Beutel)
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	90/9	72/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 884101	4006934 884408
EAN UMVERPACKUNG	4006934 884118	4006934 884811
MHD	18 Monate	18 Monate

## INFO

Unser Dauerbrenner: Leckerer Gemüse-Schnitzel mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais in vier kreativen Formen - gemischt in einem Beutel - unterstreichen die "Handmade"- Optik des vegetarischen Klassikers. VORGEBACKEN

## ZUTATEN

Gemüse 48 % (Möhren, Blumenkohl, Erbsen, Mais), Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Kartoffeln, Rapsöl, Stärke (Mais, WEIZEN, Kartoffel), modifizierte Stärke (Kartoffel, Mais), Reismehl, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Zucker, Gewürze, Dextrin, Maltodextrin, Verdickungsmittel Xanthan, Stabilisator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren.



## Nährwerte

BRENNWERT	741 kJ / 177 kcal	KOHLENHYDRATE	23 g
FETT	7,7 g	DAVON ZUCKER	3,4 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,8 g	EIWEIß	2,9 g
		SALZ	1,2 g

## Inhaltsstoffe

-  Frei von gehärteten Fetten
-  Frei von künstlichen Farbstoffen
-  laktosefrei
-  ODZ
-  Vegetarisch
-  Vegan



## Zubereitung

### COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 17 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

### PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Dabei mehrmals wenden.

Das tiefgefrorene Produkt bei 180 °C ca. 14 Minuten frittieren. Empfohlene Menge: 3 Stück.

### BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen (Umluft) auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 20 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier fertig backen.

### FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 6 Minuten frittieren.