

## Produktinformation für Mixkarton

### Bratlinge, sortiert

je 3 Btl. Kartoffel-Getreide-Bratling, Dinkel-Brokkoli-Bratling, Dinkel-Zucchini-Karotten-Bratling

Art.Nr. **11301**

Versandeinheit 9 Beutel à 1,5 kg

Gebindeeinheit Karton

Einzeleinheit Beutel

Sorten im 3

Mixkarton



**Nährwerte und Zutaten siehe entsprechende Produkt-Detailseiten für:**

11301A

11301B

11301D

## Produktinformation

### Bratlinge, sortiert

je 3 Btl. Kartoffel-Getreide-Bratling, Dinkel-Brokkoli-Bratling, Dinkel-Zucchini-Karotten-Bratling

Art.Nr.	<b>11301</b>
Versandeinheit	9 Beutel à 1,5 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Beutel
<hr/>	
Ergiebigkeit je VE	39 kg
MHD	12 Monate



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV **keine**

kennzeichnungspflichtige Allergene **glutenhaltiges Getreide (Weizen, Hafer, Dinkel).**

#### Kostformeinigung

<input type="checkbox"/> Angepasste Vollkost	<input type="checkbox"/> Hochkalorisch
<input type="checkbox"/> Glutenfrei	<input checked="" type="checkbox"/> Lactosefrei
<input type="checkbox"/> Natriumarm	<input type="checkbox"/> Hefefrei
<input checked="" type="checkbox"/> Vegan	<input type="checkbox"/> Palmölfrei
<input checked="" type="checkbox"/> Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/> Dysphagie

**| bitte Allergene beachten!**

#### Zubereitungsanleitung

**Kartoffel-Getreide-Bratling:**

- 1.) 1,5 kg Bratlingsmischung in 2,5 Liter kaltes Wasser geben, kräftig einrühren (Achtung: Klumpenbildung!) und dann 30 Minuten quellen lassen.
- 2.) Die Bratlinge mit der Hand oder mit einem Portioniergerät formen.

3.) In der Pfanne oder Fritteuse bei 180°C goldbraun backen.

**Dinkel-Brokkoli-Bratling + Dinkel-Zucchini-Auberginen-Bratling:**

- 1.) 1,5 kg Bratlingsmischung in 3 Liter kochendes Wasser geben, kräftig einrühren (Achtung: Klumpenbildung!) und 30 Minuten quellen lassen.
- 2.) Die Bratlinge mit der Hand oder mit einem Portioniergerät formen.
- 3.) In der Pfanne oder Fritteuse bei 180 °C goldbraun backen.