

## Produktinformation

### Vegane Schnitzel / Schnitte

aus Sojaprotein, in knuspriger Panade, vorfrittiert, gegart.  
Stückgewicht ca. 80 g

Art.Nr.	<b>706027</b>
Versandeinheit	2 Beutel à 1,5 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Beutel
Portionen je VE	37
MHD	18 Monate

#### Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	1.058 kJ / 253 kcal
Fett	14 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g
Kohlenhydrate	19 g
davon Zucker	1,3 g
Eiweiß	12 g
Salz	1,3 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine  
nach §5 LMZDV

kennzeichnungs-  
pflichtige Allergene **glutenhaltiges Getreide  
(Weizen), Soja.**



#### 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 checked="" type="checkbox"/>	Palmölfrei
<input checked="" type="checkbox"/>	Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/>	Dysphagie

#### Zutaten | bitte Allergene beachten!

Rehydriertes **Sojaprotein** (48%) (Trinkwasser, **Sojaprotein**) **Weizenmehl**, Rapsöl, Kartoffelflocken, Verdickungsmittel Methylcellulose, Speisesalz, Dextrose, Reisgrieß, Gewürze, Hefe.


#### Zubereitungsanleitung


Kombidämpfer: Die tiefgefrorenen Schnitzel bei 160 °C und 0% Luftfeuchtigkeit ca. 10 Minuten erhitzen.

Fritteuse: Die tiefgefrorenen Schnitzel bei 140 - 160 °C ca. 6-7 Minuten frittieren.

Backofen: Die tiefgefrorenen Schnitzel im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Umluft 200 °C) ca. 12-15 Minuten backen.

 220°C (Heißluft 200°C) ca. 12-15 Min.

 160°C, 0% LF, ca. 10 Min.

 140-160°C, ca. 6-7 Min.

 mittlere Hitze ca. 10 Min.