

Produktinformation

Schwarzwurzel-Knusper-Karree, vegetarisch

Karree aus Schwarzwurzeln, Emmentaler Käse, Maisgrieß, würzig abgeschmeckt und umhüllt von einer krossen Panade mit Sesam.



Art.Nr.	706206
Versandeinheit	40 Stück à 80 g
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Stück
Portionen je VE	40

MHD 18 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	988 kJ / 237 kcal
Fett	12 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,9 g
Kohlenhydrate	22 g
davon Zucker	2,8 g
Eiweiß	5,9 g
Salz	0,70 g



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine nach §5 LMZDV



kennzeichnungspflichtige Allergene

glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch einschl. Laktose, Sesamsamen.

Kostformbeignung

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

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Schwarzwurzeln 46 %, Panade (WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz, modifizierte WEIZENSTÄRKE, SESAM), Rapssamenöl, Kartoffelflocken, Maisgrieß, Wasser, EMMENTALERKÄSE, MAGERMILCHPULVER, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß (Mais, Raps), Würzmischung (Speisesalz, Gewürze, Zwiebeln, Zucker, Zrtronenöl), Gewürz.
Kann Spuren von EI, SOJA, SCHALENFRÜCHTEN, SELLERIE und SENF enthalten.

Zubereitungsanleitung

Die gefrorenen Schwarzwurzel-Knusper-Karree im Kombidämpfer bei 180 °C auf Stufe "Heißluft" ca. 12-15 Minuten garen. Weitere Zubereitungsmöglichkeiten nachstehend:

 Heißluft 180°C ca. 12-15 Min.

 Heißluft 180°C ca. 12-15 Min.

 180°C ca. 6-8 Min.

 mittlere Hitze ca. 6-8 Min.