

Produktinformation

Blumenkohl-Käse-Knuspermedaillon, vegetarisch

Medaillon aus Blumenkohl mit herzhaftem Gouda, umhüllt von einer Knusperpanade.
Stückgewicht 75 g

Art.Nr.	706220
Versandeinheit	50 Stück à 75 g
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Stück
Portionen je VE	50

MHD 18 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	677 kJ / 162 kcal
Fett	7,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate	19 g
davon Zucker	2,2 g
Eiweiß	4,2 g
Salz	1,1 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine
nach §5 LMZDV

kennzeichnungs-
pflichtige Allergene **glutenhaltiges Getreide
(Weizen), Eier, Milch einschl.
Laktose.**



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!

Blumenkohl 55 %, Panade (**Weizenmehl**, Wasser, Gewürze, Speisesalz, Hefe), Kartoffelflocken, **Goudakäse** 4,7 %, Rapssamenöl, **Weizenmehl**, modifizierte Maisstärke, Würzmischung (Speisesalz, Gewürze, Zwiebeln, Zucker, Zitronenöl), **Hühner-Eiweißpulver**, Gewürze, Gewürzextrakte.
Kann Spuren von Soja, Sellerie und Senf enthalten.

Zubereitungsanleitung

Die gefrorenen Blumenkohl-Käse-Knuspermedaillon im Kombidämpfer bei ca. 220 °C auf Stufe "Heißluft" ca. 10-12 Minuten garen. Weitere Zubereitungsmöglichkeiten nachstehend:

	Heißluft 220°C	ca. 15 Min.
	Heißluft 220°C	ca. 10-12 Min.
	180°C	ca. 4-5 Min.
	mittlere Hitze	ca. 6-8 Min.