

Produktinformation

Kohlroulade, vegetarisch

Herzhaft-cremige Füllung aus Soja- und Weizeneiweiß, umhüllt von zartem Weißkohl.
Stückgewicht 220 g

Art.Nr.	706227
Versandeinheit	50 Stück à 220 g
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Stück
Portionen je VE	50
MHD	18 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	382 kJ / 91 kcal
Fett	3,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	7,8 g
davon Zucker	3,0 g
Eiweiß	5,9 g
Salz	0,78 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

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



Kostformelung

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

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Weißkohl 66 %, **Soja-** und **Weizenzubereitung** 21 % (Wasser, **Sojaeiweiß, Weizeneiweiß, Weizenmehl**, Zwiebeln), Würzmischung (**Weizenmehl, Hühner-Eiweißpulver**, Reisquellmehl, Speisesalz, Würze (hydrolysiertes Pflanzeiweiß (Mais, Raps), Gewürze, Knoblauch), Rapssamenöl, gekochter **Dinkel**.
Kann Spuren von Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf und Sesam enthalten.

Zubereitungsanleitung

Die gefrorenen Kohlrouladen im Kombidämpfer bei 180 °C auf Stufe "Kombidampf" ca. 40-50 Minuten garen. Weitere Zubereitungsmöglichkeiten nachstehend:



Kombidampf 180°C ca. 40-50 Min.



anbraten, angießen, ca. 40-50 Min. im Sud garen