

Produktinformation

Mini-Kartoffelbällchen Frischkäse-Bergkäse mit Speck

mit Frischkäse-Bergkäse-Füllung und Speck. Vorgebacken in reinem Sonnenblumenöl.
Stückgewicht 22 g

Art.Nr.	706261
Versandeinheit	4 Beutel à 1 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Beutel
Portionen je VE	181

MHD 18 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	851 kJ / 203 kcal
Fett	10 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,2 g
Kohlenhydrate	22 g
davon Zucker	1,1 g
Eiweiß	4,8 g
Salz	1,4 g



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV mit Konservierungsstoffen mit Antioxidationsmitteln

kennzeichnungs-
pflichtige Allergene

Milch einschl. Laktose.

Kostformneignung

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

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Kartoffeln 72 %, **Frischkäse** 8 %, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps) in veränderlichen Gewichtsanteilen, Vorarlberger **Bergkäse** g.U. 5 %, Tiroler Schinkenspeck g.g.A. 4 % (Schweinefleisch, Meersalz, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte [Cardamon, Koriander], Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Extrakt aus Rosmarin, Konservierungsstoffe: Natriumnitrit, Kaliumnitrat, Rauch), Kartoffelstärke, jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodid), modifizierte Stärke, Dextrose, Gewürze.

Zubereitungsanleitung

Die tiefgekühlten Mini-Kartoffelbällchen im Kombidämpfer bei 180°C ca. 8-10 Minuten goldbraun backen.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
Weitere Zubereitungsmöglichkeiten nachstehend:



200°C (Heißluft 180°C ca. 9-11 Min.) ca. 11-13 Min.



Heißluft 180°C ca. 8-10 Min.



170°C ca. 4-5 Min.