

Produktinformation

French Toast "Armer Ritter"

in Ei und Magermilch gewendete Weißbrotscheibe gebacken.
Stückgewicht 80 g

Art.Nr.	706332
Versandeinheit	40 Stück à 80 g
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Stück
Portionen je VE	40

Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	706 kJ / 168 kcal
Fett	4,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	26 g
davon Zucker	13 g
Eiweiß	6,6 g
Salz	0,43 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV mit Konservierungsstoffen mit Antioxidationsmitteln

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



Kostformeinigung

<input type="checkbox"/>	Angepasste Vollkost	<input checked="" 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!

Rekonstituierte **Magermilch**, Weißbrot (**Weizenmehl**, Wasser, Rapsöl, Dextrose, Hefe, Salz, Zucker, Aromen, Bohnenmehl, **Weizengluten**, Konservierungsmittel: E282, Emulgator: E471, Essig, Antioxidationsmittel: E300), **Vollei**, Fruktose.

Zubereitungsanleitung

Die tiefgekühlten French Toast im vorgeheizten Konvektomaten bei 120°C Heißluft ca. 15 Minuten auftauen und regenerieren.
Ofen: Bei ca. 120°C ca. 15 Minuten erwärmen.
Mikrowelle: Bei ca. 600 Watt ca. 2 Minuten erwärmen.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

 120°C ca. 15 Min.

 120°C Heißluft ca. 15 Min.