



# Gemüse-Stäbchen

STÜCKGEWICHT CA. 40 G



## Verpackung

|                           |                      |
|---------------------------|----------------------|
| ARTIKEL-NR.               | 8786                 |
| JE KARTON                 | 5 x 1.000 g (Beutel) |
| KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE | 99/9                 |
| EAN EINZELVERPACKUNG      | 4006934 878605       |
| EAN UMVERPACKUNG          | 4006934 878612       |
| MHD                       | 18 Monate            |



## Nährwerte

|                                    |                   |                      |       |
|------------------------------------|-------------------|----------------------|-------|
| <b>BRENNWERT</b>                   | 761 kJ / 182 kcal | <b>KOHLENHYDRATE</b> | 20 g  |
| <b>FETT</b>                        | 8,5 g             | <b>DAVON ZUCKER</b>  | 3,1 g |
| <b>DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN</b> | 1,6 g             | <b>EIWEIß</b>        | 4,7 g |
|                                    |                   | <b>SALZ</b>          | 0,9 g |

### INFO

Vegetarisches Stäbchen aus verschiedenen Gemüsesorten wie Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais und Zwiebeln. Mit Gewürzen fein abgestimmt. VORGEBACKEN

### ZUTATEN

Gemüse 50 % (Karotten, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais, Zwiebeln), Kartoffelpüree (Trinkwasser, Kartoffelflocken), Paniermehl (WEIZENMEHL, Wasser, Salz, Hefe), Rapsöl, GOUDA-KÄSE 2 %, Stärke (Mais, Erbsen, Kartoffel), HÜHNEREIWEIßPULVER, Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl und Xanthan, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENGLUTEN, Schnittlauch, Gewürze, Zucker, Sonnenblumenöl.



## Zubereitung

### PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Dabei mehrmals wenden.

### BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 210 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt auf einem Backrost mit Backpapier verteilen und ca. 13 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zubereitungszeit einmal wenden.

### FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C 4 Minuten frittieren.

### COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 9 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

## Inhaltsstoffe

- Frei von gehärteten Fetten
- Frei von Konservierungsstoffen
- Frei von künstlichen Farbstoffen
- Frei von natürlichen Farbstoffen
- ODZ