

Mandelbällchen

Artikelnummer:

746

Verzeichnis der Zutaten:

Kartoffeln, Wasser, Paniermehl (Weizenmehl, Hefe, Salz), Palmöl, Mandeln, Weizenmehl, Würzmittel (Kartoffeln, Kartoffelstärke, Dextrose, Vollmilchpulver, Gewürzextrakte, Gewürz, Sonnenblumenöl), Rapsöl, Kartoffelstärke, jodiertes Salz, Milcheiweiß;

14 Zutaten und Hilfsstoffe (Allergene):

Inhaltsstoff	Enthalten
E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein
A Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	ja
L Sellerie und selleriehaltige Erzeugnisse	nein
B Krebsstiere und Krebstiereerzeugnisse	nein
H Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse	ja
N Sesamsamen und -erzeugnisse	nein
G Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose	ja
M Senf und -erzeugnisse	nein
C Eier und -erzeugnisse	nein
D Fisch und -erzeugnisse	nein
F Soja und -erzeugnisse	nein
P Lupine	nein
O Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg	nein
R Weichtiere	nein

Menge bestimmter Zutaten:

Kartoffeln 62%, Mandeln 6%

Nettofüllmenge:

4 x 1,5 kg im Karton

Mindesthaltbarkeitsdatum:

siehe Verpackung

Anweisungen für Aufbewahrung/Verwendung:

Bei mind. -18°C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Gebrauchsanleitung (falls erforderlich):

Fritteuse: Die tiefgekühlten Krokette in das auf 180°C erhitze Frittierfett/-öl geben und ca. 4-5 Minuten goldbraun frittieren.
Kombidämpfer: Den Kombidämpfer auf 190°C vorheizen. Die tiefgekühlten Krokette ca. 13-15 Minuten goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit wenden.
Backofen: Den Backofen auf 220°C (Heißluft 200°C) vorheizen. Die tiefgekühlten Mandelkrokette auf dem Backblech verteilen und 14-16 Minuten knusprig backen. Nach halber Backzeit 1x wenden.

Nährwerte pro 100 g:

Brennwerte	kJ	997,4
	Kcal	238,21
Fett (%)		11,9
- Anteil gesättigte Fettsäuren (g)		5,8
Kohlenhydrate (g)		26,6
-Anteil Zucker (g)		0,5
Ballaststoffe (g)		2,7
Eiweiß (g)		4,9
Salz (g)		1,0