

12x Austernpilzkroketten
12x Croquettes de pleurotes
12x oesterzwamkroketten

BERTYN



SNACK

Veggie & Bio

croquet



MIN-18°C

12x Austernpilzkroketten
12x Croquettes de pleurotes
12x oesterzwamkroketten

12 x 80g = e 960g



DE Frittieren: Friteuse (175°C). Gefroren: 7-9 Min. Max. 3 kroketten (1 pro Liter Öl). Halten Sie den Deckel auf der Friteuse. Lassen Sie das Backen für die ersten 7 Minuten in Ruhe. **FR Friture:** Friteuse (175°C). Surgelé : 7-9 min. max 3 croquettes (1 par litre d'huile). Gardez le couvercle sur la friteuse. Laissez reposer les 7 premières minutes. **NL Frituren:** Friteuse (175°C). Bevroren: 7-9 min. max 3 kroketten (3 per liter olie). Deksel op friteuse houden. Laat de eerste 7 minuten het baksel gerust.

DE Bestes Ergebnis **FR** Meilleur résultat **NL** Beste resultaat



DE In der Pfanne braten: 1-2 cm Öl in der Pfanne aufheizen, sehr heiß. Gefroren: 7 bis 9 Min. Öl muss heiß bleiben, regelmäßig wenden. **FR Friture à la poêle:** 1 à 2 cm d'huile dans la poêle, bien chaude. Congelé : 7-9 min. L'huile doit rester chaude, tourner régulièrement. **NL Bakken in de pan:** 1-2 cm olie in de pan, goed heet. Bevroren: 7 à 9 min. Olie moet heet blijven, regelmatig draaien.



DE Heißluftfriteuse: (200°C). Gefroren: 11-14 Min. Bereiten Sie maximal 3 Stück gleichzeitig zu. Den Airfryer vorheizen. **FR Friteuse à air chaud:** (200°C). Surgelé : 11-14 min. Préparez un maximum de 3 pièces à la fois. Préchauffez la friteuse. **NL heteluchtfriteuse:** (200°C). Bevroren: 11-14 min. Maximaal 3 stuks tegelijk bereiden. Airfryer voorverwarmen.



DE Backen im Ofen: Heißluftofen (200°C) Gefroren: 12-15 Min. Ofen vorheizen. Das Produkt regelmäßig drehen. Lassen Sie das Backen für die ersten 8 Minuten in Ruhe. **FR Cuisson au four:** four à air chaud (200°C) Congelé : 12-15 min. Retournez-les régulièrement. Préchauffer le four. Laissez reposer les 8 premières minutes. **NL Bakken in oven:** Heteluchtoven (200°C) Bevroren: 12-15 min. Oven Voorverwarmen. Product regelmatig keren. Laat de eerste 8 minuten het baksel gerust.



*NL-BIO-01
EU/Nicht-EU
Landwirtschaft
Agriculture UE/
non-UE
EU/Niet-EU
Landbouw

Bertyn BV • Brechtsebaan
42 • BE-2900 Schoten •
tel 0032(0)3 620 26 56 •
www.bertyn.eu

Mindestens haltbar bis
A consommer de préférence avant le
Tenminste houdbaar tot/
Lot no:



12x Austernpilzkroketten
 12x Croquettes
 de pleurotes
 12x oesterzwamkroketten

DE Traditionelle tiefgefroren Bio-Austernpilzkroketten in einer Dinkelbeschichtung. Zutaten: Brühe* (Wasser, Lauch*, Karotte*, Zwiebel* **Sellerie***, Knoblauch*, Liebstöckel*, Rosmarin*, Thymian*, Nelken*, Lorbeerblatt*), Schemelbrösel* (Dinkelweizenmehl*, Salz, Hefe), Dinkelweizenmehl*, Austernpilze* 16%, Palmöl*^o, Wasser, Kokosmilch*, Zwiebel*, Nährhefe*, Kräuter*, Gewürze* (enthält **Sellerie***), Teigmischung* (Dinkelweizenmehl*, Xanthangummi (Verdickungsmittel), Guarkernmehl* (Verdickungsmittel)), Petersilie*, Salz, **Sojasauce***, Carrageenan (Verdickungsmittel), Pilz*, Agar-Agar (Verdickungsmittel). Kann Spuren von **Erdnüssen, Nüssen, Senf, Sesam und Lupine** enthalten. Lagerungshinweise: Im Gefrierschrank bei -18°C lagern. In der Verpackung nicht auftauen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Kann maximal 2 Tage im Kühlschrank <7°C gelagert werden. ^oNachhaltiges Palmöl (RSPO). *=BIO

FR Croquettes de pleurotes traditionnelles surgelés biologiques dans une veste d'épeautre. Ingrédients : bouillon* (eau, poireau*, carotte*, oignon*, **céleri***, ail*, lav* , romarin*, thym*, clous de girofle*, laurier*), chapelure* (farine de **blé** d'épeautre*, sel, levure), farine de **blé** d'épeautre*, pleurotes* 16%, huile de palme*^o, eau, lait de coco*, oignon*, levure précieuse*, herbes*, épices* (contient du **céleri***), mélange pour pâte à frire* (farine de **blé** épeautre*, gomme xanthane (épaississant), gomme guar* (épaississant), persil*, sel, sauce de **soja***, carraghénanes (épaississant), champignon*, agar-agar (épaississant). Peut contenir des traces **d'arachides, de noix, de moutarde, de graines de sésame, de lupin**. Conseil de conservation : Conserver au congélateur à -18°C. Ne pas décongeler dans l'emballage. Ne pas recongeler après décongélation. Conserver au réfrigérateur à <7°C pendant 2 jours maximum. ^oHuile de palme durable (RSPO). *=BIO

NL Ambachtelijk biologische diepvries oesterzwamkroketten in een jasje van spelt. Ingrediënten: bouillon* (water, prei*, wortel*, ui*, **selderij***, lavas*, tijm*, rozemarijn*, knoflook*, kruidnagel*, laurierblad*), paneermeel* (bloem van spelt**tarwe***, zout, gist), bloem van spelt**tarwe***, oesterzwammen* 16%, palmolie*^o, water, kokosmelk*, ui*, edelgist*, kruiden*, specerijen* (bevat **selderij***), battermix* (bloem van spelt**tarwe***, xanthaangom (verdikkingsmiddel), guargom* (verdikkingsmiddel), peterselie*, zout, **Sojasaus***, carrageen (verdikkingsmiddel), champignon*, agaragar (verdikkingsmiddel). Kan sporen van **aardnoten, schaalvruchten, mosterd, sesamzaad, lupine** bevatten. Bewaaradvies: Bewaren in de diepvries bij -18°C. Niet in de verpakking ontdooien. Na ontdooiing niet terug invriezen. In de koelkast <7°C maximaal 2 dagen houdbaar. ^oDuurzaam palmolie (RSPO), *=BIO

**Mittlerer Nährwert/Valeur nutritionnelle
 moyenne/Gemiddelde voedingswaarde 100g**

Energie/énergie	(785kJ) 187 kCal
Fett/Matières grasses/vetten	8,9 g
Davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras saturés/waarvan verzadigde vetzuren	4,3 g
Kohlenhydrate/glucides/koolhydraten	21 g
Davon Zucker/dont sucres/waarvan suikers	5,1 g
Ballaststoffe/fibres alimentaires/vezels	3,4 g
Eiweiß/protéines/eiwitten	3,7 g
Salz/sel/zout	1,1 g