

32x Gemüsesnack  
32x snack de légumes  
32x groentensnack

BERTYN



SNACK

*Veggie & Bio*  
**bitterballen**



MIN-18°C

32x Gemüsesnack  
32x snack de légumes  
32x groentensnack

32 x 30g = e 960g



**DE Frittieren:** Friteuse (175°C). Gefroren: 6-8 Min. Max. 9 Bitterballen (3 pro Liter Öl). Halten Sie den Deckel auf der Friteuse. Lassen Sie das Backen für die ersten 6 minuten in Ruhe. **FR Friture:** Friteuse (175°C). Surgelé : 6-8 min. max 9 bitterballen (3 par litre d'huile). Gardez le couvercle sur la friteuse. Laissez reposer les 6 premières minutes. **NL Frituren:** Friteuse (175°C). Bevroren: 6-8 min. max 9 bitterballen (3 per liter olie). Deksel op friteuse houden. Laat de eerste 6 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 10 Min. Öl muss heiß bleiben, regelmäßig wenden. **FR Friture à la poêle:** 1 à 2 cm d'huile dans la poêle, bien chaude. Congelé : 7-10 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 10 min. Olie moet heet blijven, regelmatig draaien.



**DE Heißluftfritteuse:** (200°C). Gefroren: 10-13 Min. Bereiten Sie maximal 9 Stück gleichzeitig zu. Den Airfryer vorheizen. **FR Friteuse à air chaud:** (200°C). Surgelé : 10-13 min. Préparez un maximum de 9 pièces à la fois. Préchauffez la friteuse. **NL heteluchtfriteuse:** (200°C). Bevroren: 10-13 min. Maximaal 9 stuks tegelijk bereiden. Airfryer voorverwarmen.



**DE Backen im Ofen:** Heißluftofen (200°C) Gefroren: 11-14 Min. Ofen vorheizen. Das Produkt regelmäßig drehen. Lassen Sie den Ofen die ersten 8 minuten geschlossen. **FR Cuisson au four:** four à air chaud (200°C) Congelé : 11-14 min. Préchauffer le four. Laissez reposer les 8 premières minutes. Retournez-les régulièrement. **NL Bakken in oven:** Heteluchtoven (200°C) Bevroren: 11-14 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](http://www.bertyn.eu)

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



**32x Gemüsesnack**  
**32x snack de légumes**  
**32x groentensnack**

**DE** Traditionelle tiefgefroren Bio-Gemüse-Bitterballen in einer Dinkelbeschichtung. Zutaten: Brühe\* (Wasser, Lauch\*, Karotte\*, Zwiebel\*, **Sellerie\***, Knoblauch\*, Liebstöckel\*, Rosmarin\*, Thymian\*, Nelken\*, Lorbeerblatt\*), Gemüse\* 20% (Erbsen\*, Karotten\*, grüne Bohnen\*, Lauch\*, Mais\* Zwiebel\*), Semmelbrösel\* (Dinkel**weizenmehl\***, Salz, Hefe), Dinkel**weizenmehl\***, Teigmischung\* (Dinkel**weizenmehl\***, Xanthangummi (Verdickungsmittel), Guarkernmehl\* (Verdickungsmittel)), Palmöl\*<sup>o</sup>, Salz, Petersilie\*, Tomatenmark\*, Carrageenan (Verdickungsmittel), weißer Pfeffer\*, Agar-Agar (Verdickungsmittel)), **Sojasauce\***, Muskatnuss\*. 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. °Nachhaltiges Palmöl (RSPO). \*=BIO **FR** Bitterballen de légumes traditionelles surgelés biologiques dans une veste d'épeautre. Ingrédients : bouillon\* (eau, poireau\*, carotte\*, oignon\* **céleri\***, ail\*, lavage\*, romarin\*, thym\*, clous de girofle\*, laurier\*), légumes\* 20% (petits pois\*, carotte\*, haricots verts\*, poireau\*, maïs\*, oignon\*), chapelure\* (farine de **blé d'épeautre\***, sel, levure), farine de **blé d'épeautre\***, mélange de pâte à frire\* (farine de **blé d'épeautre\***, gomme de xanthane (épaississants), gomme guar\* (épaississants), huile de palme\*<sup>o</sup>, sel, persil\*, purée de tomates\*, carraghénine (épaississants), poivre blanc\*, agar-agar (épaississants) sauce de **soja\***, noix de muscade\*. Conseil de conservation : Conserver au congélateur à -18°C. Peut contenir des traces **d'arachides, de noix, de moutarde, de graines de sésame, de lupin**. Ne pas décongeler dans l'emballage. Ne pas recongeler après décongélation. Conserver au réfrigérateur à <7°C pendant 2 jours maximum. °Huile de palme durable (RSPO). \*=BIO **NL** Ambachtelijk biologische diepgevroren groentebitterballen in een jasje van spelt. Ingrediënten: bouillon\* (water, prei\*, wortel\*, ui\*, **selderij\***, knoflook\*, lavas\*, rozemarijn\*, tijm\*, kruidnagel\*, laurierblad\*), groenten\* 20% (doperwten\*, wortel\*, sperziebonen\*, prei\*, maïs\* ui\*), paneermeel\* (bloem van spelt**tarwe\***, zout, gist), bloem van spelt**tarwe\***, battermix\* (bloem van spelt**tarwe\***, xanthaangom (verdikkingsmiddel), guargom\* (verdikkingsmiddel), palmolie\*<sup>o</sup>, zout, peterselie\*, tomatenpuree\*, carrageen (verdikkingsmiddel), witte peper\*, agaragar (verdikkingsmiddel), **sojasaus\***, nootmuskaat\*. 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. °Duurzaam palmolie (RSPO), \*=BIO

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

Energie/énergie	(723kJ) 173 kCal
Fett/Matières grasses/vetten	8,3 g
Davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras saturés/waarvan verzadigde vetzuren	3,8 g
Kohlenhydrate/glucides/koolhydraten	20 g
Davon Zucker/dont sucres/waarvan suikers	4,5 g
Ballaststoffe/fibres alimentaires/vezels	2,2 g
Eiweiß/protéines/eiwitten	3,8 g
Salz/sel/zout	1,1 g