

32x Mini-Kroketten mit Jersey-Käse
32x Mini-croquettes au fromage Jersey
32x Jersey kaas mini kroketten

BERTYN



SNACK

Veggie & Bio

mini croquet



MIN-18°C

32x Mini-Kroketten mit Jersey-Käse
32x Mini-croquettes au fromage Jersey
32x Jersey kaas mini kroketten

32 x 30g = e 960g



DE Frittieren: Friteuse (175°C). Gefroren: 6-8 Min. Max. 8 Minikroketten (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 8 mini-croquettes (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 8 mini kroketten

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, kroketten 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 les croquettes régulièrement. **NL Bakken in de pan:** 1-2 cm olie in de pan, goed heet. Bevroren: 7 à 10 min. Olie moet heet blijven, de kroketten regelmatig draaien.



DE Heißluftfritteuse: (200°C). Gefroren: 10-13 Min. Bereiten Sie maximal 8 Stück gleichzeitig zu. Den Airfryer vorheizen. **FR Friteuse à air chaud:** (200°C). Surgelé : 10-13 min. Préparez un maximum de 8 pièces à la fois. Préchauffez la friteuse. **NL heteluchtfriteuse:** (200°C). Bevroren: 10-13 min. Maximaal 8 stuks tegelijk bereiden. Airfryer voorverwarmen.



DE Backen im Ofen: Heißluftofen (200°C) Gefroren: 11-14 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 : 11-14 min. Préchauffer le four. Retournez-les régulièrement. Laissez reposer les 8 premières



*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:



**32x Mini-Kroketter
mit Jersey-Käse**
**32x Mini-croquettes au
fromage Jersey**
**32x Jersey kaas mini
kroketter**

DE Traditionelle tiefgefroren Bio-Mini-Käsekroketter in einer Dinkelbeschichtung. Zutaten: Brühe* (Wasser, Lauch*, Karotte*, Zwiebel*, Sellerie*, Liebstöckel*, Thymian*, Rosmarin*, Knoblauch*, Nelken*, Lorbeerblatt*), Dinkelweizenmehl*, Semmelbrösel* (Dinkelweizenmehl*, Salz, Hefe), Jersey-Käse* 10% (pasteurisierte Jersey-Kuhmilch*, Starterkultur (Milch*), Lab, Calciumchlorid, Speisesalz), Palmöl*^o, Wasser, Blauschimmelkäse* 1% (pasteurisierte Kuhmilch*, pasteurisierte Sahne*) (Milch*), Salz, vegetarisches Lab, Vorspeise (Milch*), Penicillium Roqueforti, Schlagsahne* (Milch*), Eigelb*, Teigmischung* (Dinkelweizenmehl*, Xanthangummi (Verdickungsmittel), Guarkernmehl* (Verdickungsmittel)) Salz, Petersilie*, Worcestershire-Sauce* (enthält Soja*), Zitronensaft*, Carrageenan (Verdickungsmittel), Kräuter* und Gewürze* (enthält Sellerie*, Curcuma*), Hot-Pepper-Sauce* (enthält Johannisbrotkernmehl (Verdickungsmittel)), 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. °Nachhaltiges Palmöl (RSPO). *=BIO

FR Mini-croquettes au fromage traditionnelles surgelées biologique dans une veste d'épeautre. Ingrédients : bouillon* (eau, poireau*, carotte*, oignon*, céleri* lave*, thym*, romarin*, ail*, clous de girofle*, laurier*), farine de blé d'épeautre*, chapelure* (farine de blé d'épeautre* sel, levure). Fromage Jersey* 10% (lait de vache Jersey pasteurisé*), entrée (lait*), présure, chlorure de calcium, sel de table), huile de palme*^o, eau, fromage bleu* 1% (lait de vache pasteurisé*, crème pasteurisée* (lait*), sel, présure végétarienne, (lait*), pénicillium roqueforti), crème fouettée* (lait*), jaune d'œuf*, mélange à pâte* (farine de blé épeautre*, gomme xanthane (épaississant), gomme guar* (épaississant), sel, persil*, sauce worcester* (contient du soja*), jus de citron*, carraghénanes (épaississant), herbes* et épices* (contient du céleri*, du curcuma*), sauce au piment* (contient gomme de caroube (épaississant)), 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. °Huile de palme durable (RSPO). *=BIO

NL Ambachtelijk biologische diepvries mini kaaskroketter in een jasje van spelt. Ingrediënten: bouillon* (water, prei*, wortel*, ui*, selderij*, lavas*, tijm*, rozemarijn*, knoflook*, kruidnagel*, laurierblad*), bloem van spelttarwe*, paneermeel* (meel van spelttarwe*, zout, gist), Jerseykaas* 10% (gepasteuriseerde Jersey koemelk*), zuursel (melk*), stremsel, calciumchloride, keukenzout, palmolie*^o, water, blauwe kaas* 1% (Gepasteuriseerde koemelk*, gepasteuriseerde room* (melk*), zout, vegetarisch stremsel, zuursel (melk*), penicillium roqueforti), slagroom* (melk*), eigeel*, battermix* (bloem van spelttarwe*, xanthaangom (verdikkingsmiddel), guargom* (verdikkingsmiddel), zout, peterselie*, worcestersaus* (bevat soja*), citroensap*, carrageen (verdikkingsmiddel), kruiden* en specerijen* (bevat selderij*, curcuma*), Hot Pepper sauce* (bevat johannesbroodpitgom (verdikkingsmiddel)), 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. °Duurzaam palmolie (RSPO). *=BIO

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

Energie/énergie	(933kJ) 223 kCal
Fett/Matières grasses/vetten	13 g
Davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras saturés/waarvan verzadigde vetzuren	6,7 g
Kohlenhydrate/glucides/koolhydraten	21 g
Davon Zucker/dont sucres/waarvan suikers	4,6 g
Ballaststoffe/fibres alimentaires/vezels	1,2 g
Eiweiß/protéines/eiwitten	5,8 g
Salz/sel/zout	0,9 g