

DE Fertig! Lassen Sie nun 2 bis 3 Minuten abkühlen, um die besten Ergebnisse zu erzielen. **FR** Prêts ! Laissez refroidir pendant 2 à 3 minutes pour obtenir le meilleur résultat. **NL** Klaar! Laat 2 tot 3 minuten afkoelen voor de lekkerste resultaat.

DE Bestes Ergebnis: **FR** Meilleur résultat **NL** Beste resultaat
DE Fritieren: Fritteuse (175°C), Gefroren: 6-8 Min., Max. 9 Bitterballen (3 pro Liter Öl); Halten Sie den Deckel auf der Fritteuse, lassen Sie das Backen für die ersten 6 Minuten in Ruhe. **FR** Friture: Fritteuse (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: Fritteuse (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 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. Préchauffez le four, laissez reposer les 8 premières minutes. Retournez-les régulièrement. **NL** Bakken in oven: Heißluftoven (200°C) Bevroren: 11-14 min. Ofen voorverwarmen. Product regelmatig keren. Laat de eerste 8 minuten het baksel gerust.



FR: L'HISTOIRE du BITTERBAL

Ce sont les Bataves (200j av. J.-C.) qui ont inventé le bitterbal. Ils faisaient des petites boules avec les restes de graisse et de pain qu'ils emportaient avec eux à la chasse. Le nom vient du fait que les bitterballen étaient autrefois mangées avec un amer, une boisson alcoolisée à base de plantes.

NL: De GESCHIEDENIS van de BITTERBAL Het waren de Batavieren (200j VC) die de bitterbal hebben bedacht. Zij maakten van restjes vet en brood kleine balletjes die ze meenamen op jacht. De naam vloeit voort uit het feit dat bitterballen vroeger werden gegeten bij een bittertje, een alcoholisch kruidendrankje.

DE: Die GESCHICHTE des BITTERBALLEN. Es waren die Batavianer (200 Jahre v.Chr.), Die die Bitterballen erfanden. Sie machten kleine Kugeln aus Resten von Fett und Brot, die sie auf der Jagd mitnahmen. Der Name leitet sich von der Tatsache ab, dass Bitterballen einst mit einem Bittertje, einem alkoholischen Kräutergetränk, gegessen wurden. Hergestellt in den Niederlanden * fabriqué aux Pays-Bas * gemaakt in Nederland

BERTYN

 SNACK

Veggie & Bio bitterballen



9x Gemüsekäse-Snack
 9x snack de légumes au fromage
 9x groente-kaas snack

9 x 30g = €270g



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 heteluchtfritteuse:** (200°C). Bevroren: 10-13 min. Maximaal 9 stuks tegelijk bereiden. Airfryer voorverwarmen.



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 Fertig! Lassen Sie nun 2 bis 3 Minuten abkühlen, um die besten Ergebnisse zu erzielen. **FR** Prêts ! Laissez refroidir pendant 2 à 3 minutes pour obtenir le meilleur résultat. **NL** Klaar! Laat 2 tot 3 minuten afkoelen voor de lekkerste resultaat.

DE Die Bertyn-Gemüsekäse-Bitterballen sind reichhaltig mit einem Roggout aus leckerem Gemüsen und leckeren Kräutern, angereichert mit italienischem Käse (3,5%). Bedeckt mit einer robusten Dinkelkruste. **FR** Les bitterballen de légumes/fromage de Bertyn sont richement remplis d'un rogout des légumes les plus savoureux et de délicieuses herbes. Enrichi de fromage italien (3,5%). Recouvert d'une robuste croûte d'épeautre. **NL** De Bertyn groente-kaasbitterballen zijn rijkelijk gevuld met een rogout van de lekkerste met Italiaanse kaas (3,5%). Omhuld met Italiaanse kaas (3,5%). Omhuld met een robuust ijsje van spelt.

DE Plastikfreie Verpackung. **FSC** genehmigt. **FR** Emballage sans plastique. **Aprouvé par le FSC. NL** Plasticvrije verpakking. **FSC** gekeurd

DE VOLLER GESCHMACK. Jeder kann die Bertyn Bitterballen oder Kroketten in vollen Zügen genießen. Ohne Fleisch oder Fisch, also für alle. Außen knusprig und innen zart. **Mmmmmmm FR** PLEIN DE SAVEUR. Tout le monde peut profiter pleinement des bitterballen ou des croquettes de Bertyn. Sans viande ni poisson, donc pour l'intérieur. **Mmmmmmm. NL** VOL VAN SMAAK. Iedereen kan volop genieten van de Bertyn bitterballen of kroketten. Zonder vlees of vis, dus voor iedereen. **Krakkant** vanbinnen, **Mmmmmmm** ten en mors vanbinnen, **Mmmmmmm**



