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 régulièrement. Préchauffer le four. Laissez reposer les 8 premières minutes. **NL** Bakken in oven: Hetelucht oven (200°C) Bevroren: 12-15 min. Oven Voorverwarmen. Product regelmatig keren. Laat de eerste 8 minuten het bakset gerust.

DE Frittieren: Fritteuse (175°C). Gefroren: 7-9 Min. Max. 3 Kroketten (1 pro Liter Öl). Halten Sie den Deckel auf der Fritteuse. 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: Frituese (175°C). Bevroren: 7-9 min. max 3 kroketten (3 per liter olie). Bekset op frituese houden. Laat de eerste 7 minuten het bakset gerust.

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

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 lekkerste resultaat.

FR:

L'HISTOIRE de la CROQUETTE

La croquette est originaire de France. Dans une édition de 1705 de Le cuisinier royal écrit par François Massialot, le cuisinier de Louis XIV, il existe déjà une recette de croquettes.

NL: De GESCHIEDENIS van de kroket. De croquet komt oorspronkelijk uit Frankrijk. In een druk uit 1705 van LE CUISINIER ROYAL geschreven door François Massialot, de kok van Lodewijk XIV, staat al een recept voor kroketten 'croquets'.

DE: Die GESCHICHTE der Krokette. Die Krokette stammt ursprünglich aus Frankreich. In einer Auflage aus 1705 in LE CUISINIER ROYAL schreibt François Massialot, der Koch des Ludwigs XIV: ein Rezept für Kroketten.

Hergestellt in den Niederlanden · fabriqué aux Pays-Bas
gemaakt in Nederland

BERTYN

SNACK

Veggie & Bio

croquet

3x Gemüsekäsekroketten
3x croquettes légumes-fromage
3x groente-kaas kroketten

3 x 80g = 240g

***DE** Plastikfreie Verpackung. FSC genehmigt. **FR** Emballage sans plastique. Approuvé 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 tout le monde. Croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur, Mmmmmmm **NL** VOL VAN SMAAK. Iedereen kan volop genieten van de Bertyn bitterballen of kroketten. Zonder vlees of vis, dus voor iedereen. Krokant vanbuiten en mals vanbinnen, Mmmmmmm

DE Die Bertyn-Gemüsekäsekroketten sind reichhaltig mit einem Ragout aus leckerem Gemüse und leckeren Kräutern, angereichert mit italienischem Käse (3,5%). Bedeckt mit einer robusten Dinkelkruste. **FR** Les croquettes de légumes-fromage de Bertyn sont richement remplies d'un ragoût 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-kaas kroketten zijn rijkelijk gevuld met een ragout van de lekkerste groenten en heerlijke kruiden. Verrijkt met Italiaanse kaas (3,5%). Omhuld in een robuust jasje van spelt.

DE Heißluftfritteuse: (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 In der Pfanne braten: 1-2 cm Öl in der Pfanne aufheizen, sehr heiß. Gefroren: 7 bis 9 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 : 7-9 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 9 min. Olie moet heet blijven, de kroketten regelmatig draaien.

DE ❤ Was steckt nicht in unseren Snacks? Gelatine, Maltodextrin, gebrannter Zucker, hydrolysiertes Weizenprotein, zugesetzte Aromen oder Glucose, Dextrose, Sojaproteinisolat, unnatürliche Zusatzstoffe, künstlicher Duft, Farben und Aromen. **FR** ❤ Qu'est-ce qui n'est pas dans nos snacks ? Gélatine, maltodextrine, sucre torréfié, protéines de blé hydrolysées, arômes ou glucose ajoutés, dextrose, isolat de protéines de soja, additifs non naturels, pas d'odeur, de couleur ou d'arômes artificiels. **NL** ❤ Wat zit er niet in onze borrelhapjes? Gelatine, maltodextrine, gebrande suiker, Gehydrolyseerd tarwe-eiwit, toegevoegde aroma's of glucose, dextrose, soja-eiwit isolaat, onnatuurlijke toevoegingen, geen kunstmatige geur-, kleur- en smaakstoffen.

DE BERTYN-HINWEIS: Auftauen? Nicht nötig, aber erlaubt, da die Vorbereitungszeit damit um 2-3 Minuten verkürzt wird. Nicht in der Mikrowelle auftauen. Nicht halb auftauen, aber vollständig. Ist die Temperatur beim Backen zu hoch, wird das Ragout noch kalt sein. **FR** CONSEIL DE BERTYN : Dégeler ? Pas nécessaire mais autorisé, le temps de préparation est réduit de 2-3 min. Ne pas décongeler dans le micro-ondes. Pas à moitié dégel, mais complètement. °C trop froid pendant la cuisson : le ragoût sort. °C trop chaud pendant la cuisson : semble prêt mais le ragoût est encore froid. **NL** BERTYN ADVIES: Ontdooien? Hoeft niet maar mag, de bereidingstijd wordt 2-3 min ingekort. Niet ontdooien in de magnetron. Nooit half ontdooien maar volledig. °C te koud tijdens het bakken: ragout loopt uit. °C te warm tijdens het bakken: lijkt klaar maar ragout is nog koud.

DE Traditionelle tiefgefroren Bio-Gemüseküsekroketten in Dinkelmehl gewendet. Zutaten: Brühe* (Wasser, ***Sellerie****, Knoblauch*, Liebstöckel*, Rosmarin*, Thymian*, Nelke*, Lorbeerblatt*), Gemüse* 19% (Erbsen*, Karotten*, grüne Bohnen*, Lauch*, Mais* Zwiebel*) , Semmelbrösel* (Dinkel***weizen***mehl*, Salz, Hefe), Dinkel***weizen***mehl*, Palmöl*°, Wasser, italienischer Käse* 3,5% (***Milch****, Salz, Lab (vegetarisch)), Salz, Teigmischung* (Dinkel***weizen***mehl)*, Xanthan (Verdickungsmittel), Guarkernmehl* (Verdickungsmittel), Petersilie*, Tomatenmark*, Carrageen (Verdickungsmittel), weißer Pfeffer*, Agar-Agar (Verdickungsmittel), 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** Croquettes de légumes-fromages traditionnelles surgelés biologiques dans une veste d'épeautre. Ingrédients : bouillon* (eau, céleri*, ail*, livèche*, romarin*, thym*, clous de girofle*, laurier*), légumes* 19% (pois*, carotte*, haricots verts*, poireau*, maïs*, oignon*), chapelure* (farine de ***blé*** d'épeautre*, sel, levure), farine de ***blé*** d'épeautre*, huile de palme*°, eau, fromage italien* 3,5% (***lait****, sel, présure (végétarien)), sel, mélange pour pâte à frire* (farine de ***blé*** d'épeautre*, gomme xanthane (épaississant), gomme guar*(épaississant) persil*, purée de tomate*, carraghénanes (épaississant), poivre blanc*, agar-agar (épaississant), noix de muscade*. 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 groente-kaaskroketten in een jasje van spelt. Ingrediënten: bouillon* (water, ***selderij****, knoflook*, lavas*, rozemarijn*, tijm*, kruidnagel*, laurierblad*), groenten* 19% (doperwten*, wortel*, sperziebonen*, prei*, maïs* ui*), paneermeel* (bloem van spelt***tarwe****, zout, gist), bloem van spelt***tarwe****, palmolie*°, water, Italiaanse kaas* 3,5% (***melk****, zout, stremsel (vegetarisch)), zout, battermix* (bloem van spelt***tarwe****, xanthaangom (verdikkingsmiddel), guargom* (verdikkingsmiddel), peterselie*, tomatenpuree*, carrageen (verdikkingsmiddel), witte peper*, agaragar (verdikkingsmiddel), 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	(761kJ) 182 kCal
Fett/Matières grasses/vetten	9 g
Davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras saturés/waarvan verzadigde vetzuren	4,3 g
Kohlenhydrate/glucides/koolhydraten	20 g
Davon Zucker/dont sucres/waarvan suikers	4 g
Ballaststoffe/fibres alimentaires/vezels	1,7 g
Eiweiß/protéines/eiwitten	4,8 g
Salz/sel/zout	1,1 g

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

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

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

MAX-18°C

5 425007 801774

8017748 3x Groente-kaas kroketten

DE Serviervorschlag **FR** Suggestion de présentation **NL** Serveertip

DE Machen Sie mit Bertyn einen unvergesslichen Aperitif. Probieren Sie all unsere Snacks aus. Bertyn bietet drei Sorten von Bällchen und Kroketten an: mit Gemüse, mit Gemüse und Käse oder mit Austernpilzen. Darüber hinaus: Kroketten und Minikroketten mit Jersey-Käse. **FR** Faites d'un moment d'apéro un moment inoubliable avec Bertyn. Essayez-les tous. 3 sortes de bitterballen et de croquettes avec des légumes, légumes & fromage ou avec des pleurotes et les croquettes et mini-croquettes avec du fromage jersey. **NL** Maak een borrelmoment onvergetelijk met Bertyn. Proeer ze allemaal. 3 soorten bitterballen en kroketten met groenten, groenten en kaas of met oesterzwammen en de kroketten en mini kroketjes met jerseykaas.

Zubereitung • Préparation • Bereiding

DE Die angegebenen Zeiten sind Durchschnittswerte. Deshalb empfehlen wir Ihnen, die genaue Vorbereitungszeit auszuprobieren. Tipp Heißluftfritteuse und Ofen: Für eine schöne goldene Farbe, die Krokette in Tomatenstatt wenden. **FR** Les temps mentionnés sont des moyennes. Nous vous conseillons donc d'essayer le temps de préparation exact. Conseil friteuse à air et four : pour une belle couleur dorée, faites passer la croquette dans du jus de tomate. **NL** De genoemde tijden zijn gemiddelden. Daarom adviseren wij u de exacte bereidingstijd even uit te proberen. Tip hetelucht oven en oven: voor een mooie gouden kleur, haal de kroket door tomatensap.