**DE** Die Bertyn Gemüse-Bitterballen sind reichhaltig mit einem Ragout aus leckerem Gemüse und köstlichen Kräutern gefüllt. Bedeckt mit einer robusten Dinkelkruste. **FR** Les bitterballen de légumes de Bertyn sont richement remplis d'un ragoût des légumes les plus savoureux et de délicieuses herbes. Recouvert d'une robuste croûte d'épeautre. **NL** De Bertyn groentenbitterballen zijn rijkelijk gevuld met een ragout van de lekkerste groenten en heerlijke kruiden. Omhuld in een robuust jasje van spelt.

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

**DE Frittieren:** 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:** Friteuse (175°C). Bevroren: 6-8 min. max 9 bitterballen (3 per liter olie). Deksel op friteuse houden. Laat de eerste 6 minuten het dekseel 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. Préchauffer le four. Laissez reposer les 8 premières minutes. Retournez-les régulièrement. **NL Bakken in oven:** Hetelucht oven (200°C) Bevroren: 11-14 min. Oven Voorverwarmen. Product regelmatig keren. Laat de eerste 8 minuten het dekseel gerust.

**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 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*

# bitter ballen

9x Gemüsesnack
9x snack de legumes
9x groentensnack

9 x 30g = ℮ 270g

**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, Mmmmmmmm **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, Mmmmmmmm **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

FSC MIX FSC® C107989

**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 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 lekkerste resultaat.

**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? bereitungszeit damit um 2-3 Minuten auftauen. Nicht halb auftauen, aber vollzu niedrig, wird das Ragout auslaufen. Ist die 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. Nicht nötig, aber erlaubt, da die Vorverkürzt wird. Nicht in der Mikrowelle ständig. Ist die Temperatur beim Backen zu hoch, wird das Temperatur beim Backen zu hoch, wird das

**DE** Traditionelle tiefgefroren Bio-Gemüse-Bitterballen in einer Dinkelbeschichtung. Zutaten: Brühe* (Wasser, ***Sellerie****, Knoblauch*, Liebstöckel*, Rosmarin*, Thymian*, Nelken*, Lorbeerblatt*), Gemüse* 20% (Erbsen*, Karotten*, grüne Bohnen*, Lauch*, Mais* Zwiebel*) , Semmelbrösel* (Dinkel***weizen***mehl*, Salz, Hefe), Dinkel***weizen***mehl*, Teigmischung* (Dinkel***weizen***mehl*, Xanthangummi (Verdickungsmittel), Guarkernmehl* (Verdickungsmittel)), Palmöl*°, Salz, Petersilie*, Tomatenmark*, Carrageenan (Verdickungsmittel), weißer Pfeffer*, Agar-Agar (Verdickungsmittel)), ***Soja***sauce*, 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, ***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*°, 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, ***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*°, zout, peterselie*, tomatenpuree*, carrageen (verdikkingsmiddel), witte peper*, agaragar (verdikkingsmiddel), ***soja***saus*, 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 |

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 801811

801811 9x Groentenbitterballen

**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. Probeer ze allemaal. 3 soorten bitterballen en kroketten met groenten, groenten en kaas of met oesterzwammen en de kroketten en mini kroketjes met jersey kaas.

## 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 Tomatensaft 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 heteluchtoven en oven: voor een mooie gouden kleur, haal de kroket door tomatensap.