

DE Die Bertyn Gemüse-Kroketten sind reichhaltig mit einem Ragout aus leckerem Gemüse und köstlichen Kräutern gefüllt. Bedeckt mit einer robusten Dinkelkruste. **FR** Les croquettes de légumes de Bertyn sont richement remplies d'un ragout des légumes les plus savoureux et de délicieuses herbes. Recouvert d'une robuste croûte d'épeautre. **NL** De Bertyn groentekroketten zijn rijklijk gevuld met een ragout van de lekkerste groenten en een robuust jasje van spelt.

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

3x Gemüse-kroketten
 3x Croquettes de légumes
 3x groentekroketten

3 x 80g = €240g



DE Heißluftfriteuse: (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 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 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 dé pan:** 1-2 cm olie in de pan, goed heet. Bevroren: 7 à 9 min. Olie moet heet blijven, de kroketten regelmatig draaien.

BERTYN

 SNACK

Veggie & Bio
croquet



DE Backen im Ofen: Heißluftföfen (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-les régulièrement. Préchauffez le four. Laissez reposer les 8 premières minutes. **NL Bakken in oven:** Heteluchtoven (200°C). Bevroren: 12-15 min. Oven voorverwarmen. Product regelmatig keren. Laat de eerste 8 minuten het baksel 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.

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

DE Fritieren: Friteuse (175°C). Gefroren: 7-9 Min. Max. 3 Kroketten (1 pro Liter Öl). Halten Sie den Deckel auf der Friteuse. 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:** Friteuse (175°C). Bevroren: 7-9 min. Max. 3 kroketten (3 per liter olie). Deksel op friteuse houden. Laat de eerste 7 minuten het baksel gerust.



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. **FR** PLEIN DE SAVEUR. Tout le monde peut profiter pleinement des bitterballons ou des croquettes de Bertyn. Sans viande ni poisson, donc pour l'intérieur. **NL** VOL VAN SMAAK. Iedereen kan volop genieten van de Bertyn bitterballen of kroketten. Zonder vlees of vis, dus voor iedereen. Krokant vanbinnen, Mmmmmmm

