

DE Die Bertyn-Käsekroketten sind reichlich gefüllt mit einem Ragout aus herrlichem Jerseykäse (10%) und einem Houch Blauschimmelkäse (1%) für einen perfekten Abgang. Bedeckt mit einer robusten Dinkelkruste. **FR** Les croquettes au fromage de Bertyn sont richement remplies d'un ragout avec du fromage de Jersey fantasmagique (10%) et une touche de fromage bleu (1%) pour une finition parfaite. Recouvert d'une robuste croûte d'épaveure. **NL** De Bertyn kaasbrokjes zijn rijkelijk gevuld met een ragout met fantastische touch van blauwe kaas (10%) voor een perfecte afsmak. Omhuld met 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 Krokete. 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 Krokettes mit Jerseykäse
3x croquettes au fromage Jersey
3x Jersey kaas kroketten

3 x 70g = €210g



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). Bevoren: 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 de pan:** 1-2 cm olie in de pan, goed heet. Bevoren: 7 à 9 min. Olie moet heet blijven, de kroketten regelmatig draaien.

DE Backen im Ofen: Heißluftföhen (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 de oven:** Heteluchtoven (200°C). Bevoren: 12-15 min. Oven verwarmen. 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 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 Krokettes 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 biterballen ou des croquettes de Bertyn. Sans viande ni poisson, donc pour tous. **NL** VOL VAN SMAAK. Iedereen kan volop genieten van de Bertyn bitterballen of kroketten. Zonder vlees of vis, dus voor iedereen. Krokant vanbinnen, Mmmmmmmmmmm



DE

BERTYN-HINWEIS: Auftauen? Bereitungszeit damit um 2-3 Minuten aufzulaufen. Nicht halb auftauen, aber voll aufzulaufen. Nicht tropfend 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 dégelé, mais complètement. °C trop froid pendant la cuisson : le ragout sort °C trop chaud pendant la cuisson : semble prêt mais le ragout est encore froid. **NL** BERTYN ADVIES: Ontdooien? Hoeft niet maar mag, de bereidingstijd wordt 2-3 min. ingekort. Niet ontgooien in de magnetron. Nooit half ontgooien 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 Vorwärmzeit damit um 2-3 Minuten verkürzt wird. Nicht in der Mikrowelle ständig. Ist die Temperatur beim Backen 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 dégelé, mais complètement. °C trop chaud pendant la cuisson : semble prêt mais le ragout est encore froid. **NL** BERTYN ADVIES: Ontdooien? Hoeft niet maar mag, de bereidingstijd wordt 2-3 min. ingekort. Niet ontgooien in de magnetron. Nooit half ontgooien 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-Käsekroketten in einer Dinkelschichtung. 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*, Wasser, Blauschimmkäse* 1% (pasteurisierte Kuhmilch*, pasteurisierte Sahne*) (Milch*), Salz, vegetarisches Lab, Vorspeise (Milch*), Penicillium Roqueforti, Schlagsahne* (Milch*), Eigelb*, Teigmischung (Dinkelweizenmehl*, Xanthangummi (Verdickungsmittel), Guarkeimehl* (Verdickungsmittel)) Salz, Petersilie*, Worcester'shire-Sauce* (enthält Soja*), Zitronensaft*, Carrageenan (Verdickungsmittel), Kräuter* und Gewürze* (enthält Sellerie*, Curcuma*), Hot-Pepper-Sauce* (enthält Johannisbrotkermehl (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 (RSPD). * = BIO

FR Croquettes au fromage traditionnelles surgelées biologique dans une veste d'épeautre. Ingrédients : bouillon* (eau, poireau*, carotte*, oignon*, celeri*, l'ave*, 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*, 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 d'épeautre*, gomme xanthane (épaississant), gomme guar* (épaississant), sel, persil*, sauce worcester* (contient du soja*), jus de citron*, carraghénanes (épaississant), herbes* et épices* (contient du celeri*, 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 (RSPD). * = BIO

NL Ambachtelijk biologische diepvries kaasrokettes 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,

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 Tomatensoftlilje wenden. **FR** 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: Heißluftfritteuse und Ofen: Consoil fritense 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: Heißluftfritteuse und Ofen: Consoil fritense 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: Heißluftfritteuse und Ofen: Consoil fritense à air et four : pour une belle couleur dorée, faites passer la croquette dans du jus de tomate.

Zubereitung • Préparation • Bereiding



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

MAX-18°C



801736 3X Jersey kaas kroketten

Mittlerer Nährwert/Valeur nutritionnelle moyenne/Gemiddelde voedingswaarde 100g

Energie/énergie	(968kJ) 231 kCal
Fett/Matières grasses/vetten	14 g
Davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras saturés/waarvan verzadigde vetzuren	7 g
Kohlenhydrate/glucides/koolhydraten	20 g
Davon Zucker/dont sucres/waarvan suikers	5 g
Ballaststoffe/fibres alimentaires/vezels	1,5 g
Eiweiß/proteïnes/eiwitten	6 g
Salz/sel/zout	0,9 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-EU
EU/Niet-EU
Landbouw



DE Serviervorschlag **FR** Suggestion de présentation **NL** Serveertip
an: mit Gemüse.
DE Machen
den Appetit.
Bertyn bietet
drei Sorten
mit Gemüse
und Käse oder
mit Austern-
pilzen.
Darüber hinaus:
Kroketten und
Minitkroketten
mit Jersey-Käse.
FR
Faites d'un moment d'après un moment inoubliable avec Bertyn. Essayez-les tous. 3 sortes de biterballen et de croquettes avec des légumes, légumes & fromage ou avec des pleurotes et les croquettes et mini-croquettes avec du fromage jersy. **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 krokettes met jerseykaas.

Sie mit Bertyn einen unvergesslichen Moment mit unseren Snacks aus drei Sorten von Bällchen und Kroketten mit Gemüse und Käse oder mit Austernpilzen. Darüber hinaus: Kroketten und Minitkroketten mit Jersey-Käse. **FR** Faites d'un moment d'après un moment inoubliable avec Bertyn. Essayez-les tous. 3 sortes de biterballen et de croquettes avec des légumes, légumes & fromage ou avec des pleurotes et les croquettes et mini-croquettes avec du fromage jersy. **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 krokettes met jerseykaas.