

DE Die Bertyn-Käsekroketten sind reichlich gefüllt mit einem Ragout aus herrlichem Jersey-Käse (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 de d'un ragout avec du fromage de Jersey fantastique (10%) et une touche de fromage bleu (1%) pour une finition parfaite. Recouvert d'une robuste croûte d'épauante. **NL** De Bertyn kaasbrokjes zijn rijkelijk gevuld met een ragout met fantastische Jersey kaas (10%) en een touch van blauwe kaas (1%) voor in 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

8x Mini-Kroketten mit Jersey-Käse
8x Mini-croquettes au fromage Jersey
8x Jersey kaas mini kroketten

8 x 30g = €240g



DE Heißluftfriteuse: (200°C). Gefroren: 10-13 Min. Bereiten Sie maximal 8 Stück gleichzeitig zu. Den Airfryer vorheizen. **FR Friteuse à air chaud:** (200°C). Surgelé: 10-13 min. Préparez un maximum de 8 pièces à la fois. Préchauffez la friteuse. **NL heteluchtfriteuse:** (200°C). Bevroren: 10-13 min. Maximaal 8 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, kroketten 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 les croquettes régulièrement. **NL Bakken in de pan:** 1-2 cm olie in de pan, goed heet. Bevroren: 7 à 10 min. Olie moet heet blijven, de kroketten regelmatig draaien.

DE Fritieren: Friteuse (175°C). Gefroren: 6-8 Min. Max. 8 Minikroketten (3 pro Liter Öl). Halten Sie den Deckel auf der Friteuse. Lassen Sie das Backen für die ersten 6 Minuten in Ruhe. **FR Friture:** Friteuse (175°C). Surgelé: 6-8 min. max 8 mini-croquettes (3 por litre d'huile). Gardez le couvercle sur la friteuse. Laissez reposer les 6 premières minutes. **NL Fritieren:** Friteuse (175°C). Bevroren: 6-8 min. max 8 mini kroketten (3 per liter-olie). Deksel op friteuse houden. Laat de eerste 6 minuten het baksel gerust.

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



DE Backen im Ofen: Heißluftofen (200°C) Gefroren: 11-14 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: 11-14 min. Préchauffez le four. Retournez-les régulièrement. Laissez reposer les 8 premières minutes. **NL Bakken in oven:** Heißluftoven (200°C) Bevroren: 11-14 min. Oven voorverwarmen. Product regelmatig keren. Laat de eerste 8 minuten het baksel gerust.



BERTYN
SNACK



Veggie & Bio
mini
croquet



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 bitterballons 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. **Krakant** vanbuiten en mals vanbinnen. **Mmmmmmm**

DE BERTYN-HINWEIS: Auftauen? Bereitungzeit damit um 2-3 Minuten aufzauen. Nicht halb aufzauen, aber voll aufzauen. Nicht in der Mikrowelle ständig. Ist die Temperatur beim Backen konstant? 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 ragout sort °C trop chaud pendant la cuisson : sembler prêt mais le ragout est encore froid. **NL** BERTYN ADVIES: Ontdooien? Hoeft niet maar mag, de bereidings tijd wordt 2-3 min. ingekort. Niet ontgooien in de magnetron. Noot 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 konstant? 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 chaud pendant la cuisson : sembler prêt mais le ragout est encore froid. **NL** BERTYN ADVIES: Ontdooien? Hoeft niet maar mag, de bereidings tijd wordt 2-3 min. ingekort. Niet ontgooien in de magnetron. Noot 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 BERTYN-HINWEIS: Auftauen? Bereitungzeit damit um 2-3 Minuten aufzauen. Nicht halb aufzauen, aber voll aufzauen. Nicht in der Mikrowelle ständig. Ist die Temperatur beim Backen konstant? 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 ragout sort °C trop chaud pendant la cuisson : sembler prêt mais le ragout est encore froid. **NL** BERTYN ADVIES: Ontdooien? Hoeft niet maar mag, de bereidings tijd wordt 2-3 min. ingekort. Niet ontgooien in de magnetron. Noot 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 BERTYN-HINWEIS: Auftauen? Bereitungzeit damit um 2-3 Minuten aufzauen. Nicht halb aufzauen, aber voll aufzauen. Nicht in der Mikrowelle ständig. Ist die Temperatur beim Backen konstant? 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 ragout sort °C trop chaud pendant la cuisson : sembler prêt mais le ragout est encore froid. **NL** BERTYN ADVIES: Ontdooien? Hoeft niet maar mag, de bereidings tijd wordt 2-3 min. ingekort. Niet ontgooien in de magnetron. Noot 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-Mini-Käsekroketten in einer Dinkelbeschichtung. Zutaten: Brñhe* (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*, Feigmischung* (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 Johannisbrotkernmehl (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 (RSPÖ). * = BIO

FR Mini-croquettes au fromage traditionnelles surgelées biologiques dans une veste d'épeautre. Ingrédients : bouillon* (eau, poireau*, carotte*, oignon*, céleri*, l'ave*, thym*, romarin*, ail*, clous de girofle*, laurier*), eau, fromage bleu* 1% (lait de vache jersey pasteurisé*), entrée (lait*), présure, chlorure de calcium, sel de table, huile de palme*, épeautre*, 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 (RSPÖ). * = BIO

NL Aantachtelijk biologische diepvries mini kaas-kroketten in een jasje van spelt. Ingrediënten: bouillon* (water, prei*, wortel*, ui*, selderie*, lavas*, tijm*, rozemarijn*, knoflook*, kruidnagel*, laurierblad*), bloem van spelttarwe*, paneermeel* (meel van spelttarwe*, zout,

gist), Jerseykaas* 10% (gepasteuriseerde Jersey koemelk*), zuursel (melk*), stremsel, calciumchloride, keukenzout), palmolie*³, water, blauwe kaas* 1% (Gepasteuriseerde koemelk*, gepasteuriseerde room* (melk*), zout, vegetarisch stremsel, zuursel (melk*), penicillium roqueforti), slagroom* (melk*), eigeel*, battermix* (bloem van spelttarwe*), xanthaangom (verdikkingsmiddel), guargom* (verdikkingsmiddel), zout, petersele*, worcestersaus* (bevat soja*), citroensap*, carrageen (verdikkingsmiddel), kruiden* en specerijen* (bevat selderie*, curcuma*). Hot Pepper sauce* (bevat johannesbroodpitgom (verdikkingsmiddel), agaragar (verdikkingsmiddel), kan sporen van aardnoten, schaalvruchten, mosterd, sesamzaad, lupine bevatten. Bewaaradvies: Bewaren in de diepvries bij -18°C. Niet in de verpakking ontgooien. Na ontgooien niet terug invriezen. In de koelkast <7°C maximaal 2 dagen houdbaar. °Duurzaam palmolie (RSPÖ). * = BIO

Mittlerer Nährwert/Valeur nutritionnelle moyenne/Gemiddelde voedingswaarde	100g
Energie/énergie	(933kJ) 223 kCal
Fett/Matières grasses/vetten	13 g
Davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras saturés/waarvan verzadigde vetzuren	6,7 g
Kohlenhydrate/glucides/koolhydraten	21 g
Davon Zucker/dont sucres/waarvan suikers	4,6 g
Ballaststoffe/fibres alimentaires/vezels	1,2 g
Eiweiß/proteïnes/eiwitten	5,8 g
Salz/sel/zout	0,9 g

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



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

MAX-18°C



801712 8x Jersey kaas mini kroketten



DE Serviervorschlag **FR** Suggestion de présentation **NL** Serveertip
an: mit Gemüse.
DE Machen Ihren Appetit.
Bertyn bietet
mit Gemüse und Käse oder mit Austern-
pilzen.
Darüber hinaus: Kroketten und Minikroketten mit Jersey-Käse.
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 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 jerseykaas.

Sie mit Bertyn einen unvergesslichen Moment. Probieren Sie all unsere Snacks aus. Drei Sorten von Bällchen und Kroketten mit Gemüse und Käse oder mit Austernpilzen. Darüber hinaus: Kroketten und Minikroketten 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 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 jerseykaas.

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 Tomatensoft wenden. **FR** 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 bereidings tijd even uit te proberen. Tip: he-



Zubereitung • Préparation • Bereiding