

DE Die Bertyn-Austernpilzkroketteren sind reich an Austernpilzen (16%) und köstlichen Kräutern. Bedeckt mit einer robusten Dinkelkruste. **FR** Les croquettes de pleurotes de Bertyn sont richement remplies de pleurotes (16%) et de délicieuses herbes. Recouvert d'une robuste croûte d'épeautre. **NL** De Bertyn oesterzwamkroketteren zijn rijkelijk gevuld met oesterzwammen (16%) en heerlijk kruiden. Omhuld in een robuust ijsje 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 kroketteren '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 Kroketteren.

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

3x Austernpilzkroketteren
3x Croquettes de pleurotes
3x oesterzwamkroketteren

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, 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 régulièrement. **NL Bakken in de pan:** 1-2 cm olie in de pan, goed heet. Bevroren: 7 à 9 min. Olie moet heet blijven; regelmatig draaien.

BERTYN

 SNACK

Veggie & Bio
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 Kroketteren 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 l'intérieur. **NL** Mmmmmmm. Iedereen kan volop genieten van de Bertyn bitterballen of kroketteren. Zonder vlees of vis, dus voor iedereen. Krokant vanbinnen, Mmmmmmm

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 8 premières minutes. **NL Bakken in oven:** Hete luchtoven (200°C). Bevroren: 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 **FR** Meilleur résultat **NL** Beste resultaat



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



DE BERTYN-HINWEIS: Auftauen? bereitungszeit damit um 2-3 Minuten aufzauen. Nicht halb aufzauen, aber voll-zu 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 ragout sort °C trop chaud pendant la cuisson : semble prêt mais le ragout est encore froid. **NL BERTYN ADVIES:** Ontdoeien? Hoeft niet maar mag, de bereidingstijd wordt 2-3 min, ingekort. Niet ontdoeien in de magnetron. Nooit half ontdoeien 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 Vorverkurzt wird. Nicht in der Mikrowelle ständig. Ist die Temperatur beim Backen Temperatur beim Backen zu hoch, wird das 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 chaud pendant la cuisson : semble prêt mais le ragout est encore froid. **NL BERTYN ADVIES:** Ontdoeien? Hoeft niet maar mag, de bereidingstijd wordt 2-3 min, ingekort. Niet ontdoeien in de magnetron. Nooit half ontdoeien 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-Austernpilzkroketten in einer Dinkelbeschichtung. Zutaten: Brühe* (Wasser, Sellerie*, Lauch*, Knoblauch*, Liebstöckel*, Rosmarin*, Thymian*, Nelken*, Lorbeerblatt*), Semmelbrüsel* (Dinkelweizenmehl*, Salz, Hefe), Dinkelweizenmehl*, Austernpilze* 16%, Palmöl*, Wasser, Kokosmilch*, Zwiebel*, Nährhefe*, Kräuter*, Gewürze* (enthält Sellerie*), Teigmischung* (Dinkelweizenmehl*, Xanthangummi (Verdickungsmittel), Guarkeremehl* (Verdickungsmittel)), Petersilie*, Salz, Sojasauce*, Carrageenan (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 (RSPO). * = BIO **FR** Croquettes de pleurotes traditionnelles surgelées biologiques dans une veste d'épeautre. Ingrédients : bouillon* (eau, **céleri***, poireau*, ail*, lave*, romarin*, thym*, clous de girofle*, laurier*), chapelure* (farine de blé d'épeautre*, sel, levure), farine de blé d'épeautre*, pleurotes* 16%, huile de palme*, eau, lait de coco*, oignon*, levure précieuse*, herbes*, épices* (contient du **céleri***), mélange pour pâte à fire* (farine de blé épeautre*, gomme xanthane (épaississant), gomme guar* (épaississant), persil*, sel, sauce de soja*, carraghénanes (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 (RSPO). * = BIO **NL** Ambachtelijk biologische diepvries oesterzwamkroketten in een jasje van spelt. Ingrediënten: bouillon* (water, **selderij***, prei*, knoflook*, lavas*, rozemarijn*, tijm*, kruidnagel*,

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.

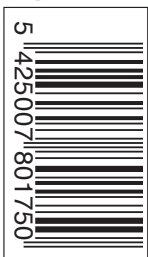
laurierblad*), paneermeel* (bloem van spelttarwe*, zout, gist), bloem van spelttarwe*, oesterzwammen* 16%, palmolie*, water, kokosmelk* ui*, edelgist*, kruiden*, specerijen*(bevat **selderij***), battermix* (bloem van spelttarwe*, xanthaangom (verdikkingmiddel), guargom* (verdikkingsmiddel), peterselie*, zout, **Sojasaus***, carrageen (verdikkingsmiddel). Kan sporen van **aardnoten, schaalvruchten, mosterd, sesamzaad, lupine** bevatten. Bewaaradvies: Bewaren in de diepvries bij -18°C. Niet in de verpakking ontdoeien. Na ontdoeiing 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	(785kJ) 187 kCal
Fett/Matières grasses/vetten	8,9 g
Davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras saturés/waarvan verzadigde vetzuren	4,3 g
Kohlenhydrate/glucides/koolhydraten	21 g
Davon Zucker/dont sucres/waarvan suikers	5,1 g
Ballaststoffe/fibres alimentaires/vezels	3,4 g
Eiweiß/proteïnes/eiwitten	3,7 g
Salz/sel/zout	1,1 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**



801750 3x Oesterzwamkroketten



DE Serviervorschlag **FR** Suggestion de présentation **NL** Serveertip **DE** Machen den Aperitif. Bertyn bietet an: mit Gemüse, pizza. Darüber hinaus: Kroketten und Minikroketten mit Jersey-Käse. Frites 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 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 Aperitif. 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. Frites 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 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.

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. 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 bereidingsijd even uit te proberen. Tip: Heißluftfritteuse und Ofen: Für eine schöne goldene Farbe, die Krokette in Tomatensoft wenden. 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 bereidingsijd even uit te proberen. Tip: Heißluftfritteuse und Ofen: Für eine schöne goldene Farbe, die Krokette in Tomatensoft wenden. 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 bereidingsijd even uit te proberen. Tip: Heißluftfritteuse und Ofen: Für eine schöne goldene Farbe, die Krokette in Tomatensoft wenden. 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.



Zubereitung • Préparation • Bereiding