



Fry Family Foods Europe GmbH

Fry's Vegan Butternut Balls

Best Nr.	Produkt	Artikel	Gewicht
F5715CAT		Fry's Vegan Butternut Balls Gastronomie	2,40kg
F5716	46005207001579 6005207001571 (EV)	Fry's Vegan Butternut Balls Einzelhandel	240g (12x)

Nährwertabelle: 100g enthalten durchschnittlich

Brennwert	831kJ / 199kcal	Fett	10,6g
Eiweiß	5,8g	davon	
Kohlenhydrate	20g	- gesättigt	1,7g
davon - Zucker	3,9g	- einfach ungesättigt	2,9g
Ballaststoffe	6,5g	- mehrfach ungesättigt	6,2g
		Salz	0,54g

GVO - Bestätigung:

Das Produkt enthält kein Material aus gentechnisch veränderten Organismen, das gemäß der EG - Richtlinien EG 1829/2003 und EG 1830/2003 kennzeichnungspflichtig ist.



kein Bild

240g

2,88kg

	F5716	F5715CAT
Kartoninhalt:	12 Packungen à 240g	10 Beutel à 240g(12 Stk)=120 Stk
Kartonmaße: L x B x H	176 x 161 x 220 mm 150 x 35 x 165 mm (EVP)	253 x 191 x 136 mm
Palettenfaktor	EP: 7 Lagen à 28 Kt (=196) IP: 7 Lagen à 36 Kt (=252)	EP: 12 Lagen à 18 Kt (=216) IP: 12 Lagen á 20 Kt (=240)

EP 1200 x 800
IP 1100 x 1050
Max. Höhe: ~180cm



Art of Greens UG
4. Etage, Gontardstrasse 11
D-10178 Berlin-Mitte

Tel.: +49-30-99252188
Fax: +49-30-6125438
Email: info@artofgreens.com
Homepage: www.artofgreens.com



Fry Family Foods Europe GmbH

Fry's Vegan Butternut Balls

Artikel Nr.:	F5716 und F5715CAT
Behandlungsmethode:	Kochware, tiefgekühlt bei -18°C
Verpackungsart:	F5716 verschweißte Kunststoffbeutel mit 12 Stk á 20g in recyclebare Papierverpackung F5716CAT 10 verschweißte Kunststoffbeutel mit jeweils 12 Stk á 20g als 2,88kg Gebinde
Zutaten:	Panade(27%): Weizenmehl(Gluten) , Salz, Sonnenblumenöl, Antioxidationsmittel(Ascorbinsäure) Butternußbällchen: Kichererbsen(25%), Butternuss(20%), Sonnenblumenöl, Karotten, Zwiebeln, Quinoa, Zuckermais, Knoblauch, Salbei, Meersalz, Gewürze, schwarzer Pfeffer, Kreuzkümmel
Verwendete Zusatzstoffe:	Ascorbinsäure
Sensorische Angaben:	knusperige Bällchen gefüllt mit Gemüse, leicht würzig und weicher Innenkonsistenz.
Anwendungs- und Zubereitungshinweise:	Produkt ist vorgegart, aus dem Gefrierfach entnehmen und 10 Minuten antauen lassen. Pfanne: in etwas Öl bei mittlerer Hitze 7 – 10 Minuten unter ständigem Wenden anbraten bis sie außen Knusperig sind und innen warm. Ofen: Butternut Balls aus der Verpackung entnehmen, mit etwas Öl anstreichen und im vorgeheizten Ofen (~180°C) 10 – 15 Minuten backen bis sie knusperig sind.
Besonderheiten:	enthält kein Fleisch, Milcherzeugnisse und Eier keine künstlichen Farbstoffe und Aromen kein Cholesterin geeignet bei Laktoseintoleranz Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!.
Zulassungen:	Halaal, Shuddha, Parev, Vegan, Vegetarian Society
Allergene:	Weizen, Gluten von Weizen
MHD / Restlaufzeit:	18 Monate bei -18° C / 6 Monate
Lager- und Transportbedingungen:	Kann im Kühlschrank unter +5°C aufgetaut werden, danach innerhalb eines Tages verarbeiten. Transport bei -18°C.



Art of Greens UG
4. Etage, Gontardstrasse 11
D-10178 Berlin-Mitte

Tel.: +49-30-99252188
Fax: +49-30-6125438
Email: info@artofgreens.com
Homepage: www.artofgreens.com