



Fry Family Foods Europe GmbH

## Fry's Vegan Butternut Balls

| Best Nr. | Produkt                              | Artikel   | Gewicht    |
|----------|--------------------------------------|---|------------|
| F5715CAT |                                      | <b>Fry's Vegan Butternut Balls<br/>Gastronomie</b>  | 2,40kg     |
| F5716    | 46005207001579<br>6005207001571 (EV) | <b>Fry's Vegan Butternut Balls<br/>Einzelhandel</b> | 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   |
|------------------------------|--|--|
| <b>Kartoninhalt:</b>         | 12 Packungen à 240g                                      | 10 Beutel à 240g(12 Stk)=120 Stk                           |
| <b>Kartonmaße:</b> L x B x H | 176 x 161 x 220 mm<br>150 x 35 x 165 mm (EVP)            | 253 x 191 x 136 mm   |
| <b>Palettenfaktor</b>        | EP: 7 Lagen à 28 Kt (=196)<br>IP: 7 Lagen à 36 Kt (=252) | EP: 12 Lagen à 18 Kt (=216)<br>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

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