



Gefüllte Paprika, vegan

Herzhaft gefüllte Paprikaschote, gefüllt mit Erbsen-, Weizeneiweiß und buntem Gemüse



Artikelnummer: 51009
Packungsart: Karton
Verkaufseinheit: 10 kg

Produktmerkmale

- Rote, große Paprika, gefüllt mit Erbsen-, Weizeneiweiß und buntem Gemüse.
- Vegan
- Halbierbar

Kundenvorteile

- geringer Arbeitsaufwand
- Vegi-Tip
- Für kleinere Größen portionierbar

Convenience-Grad



Zutaten

Paprika 50%, Füllung (Erbsen- und Weizenzubereitung (Wasser, Erbseneiweiß, Weizeneiweiß, Zwiebeln), Paprika, Würzmischung (Reismehl, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), Gewürze (enthalten Senfmehl), Zucker, Selleriegewürzextrakt, Zwiebeln, Zitronenöl), Mais, Rapssamenöl, Verdickungsmittel (Methylcellulose).

Allergene

Glutenhaltiges Getreide, Sellerie, Senf

Die Angaben beziehen sich auf den rezeptorischen Zusatz, Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potenzial, die nicht im Anhang II VO (EU) 1169/2011 (für CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6) aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

Produkteigenschaften



¹ Dieses Produkt ist frei von Zusatzstoffen, die in Deutschland auf Speisekarten kenntlich gemacht werden müssen.

³ Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit Lactose gemäß EU: VO (EU) 1169 / 2011 und CH: LKV, Art. 8 und Anhang 1, die in der EU bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Zubereitung

Kombidämpfer: Bei 180°C auf Stufe "Kombidampf" ca. 40-50 Minuten garen.

Pfanne: Paprikaschote anbraten, mit Wasser angießen und ca. 50-60 Minuten im eigenen Saft garen.





Produktinformation

Nährwertangaben	100 g Basisprodukt
Kilojoule	395.0 kJ
Kilokalorien	94.0 kcal
Fett	4.1 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	0.4 g
Kohlenhydrate	7.5 g
- davon: Zucker	3.1 g
Eiweiss	5.5 g
Salz	1.2 g
Packungsinformationen	Anzahl
Packungsart	Karton
VE	10 kg
Anzahl Stück/VE	50
Stückgewicht	200 g
Lagerbedingungen	

Tiefkühlkost: nur lagerfähig bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.