

Gegrillte Gemüsemischung - Italian Style

Unser Gemüse-Grill italienischer Art ist eine lebendige Mischung aus sorgfältig ausgewählten gegrillten Gemüsesorten, die das Wesen der italienischen Küche einfängt. Diese mediterrane Mischung kombiniert rote und gelbe Paprika, Zucchini und Auberginen, die alle perfekt gegrillt sind, um ihren natürlichen Geschmack zu verbessern. Frisch eingefroren, um die Qualität zu bewahren, sind diese Gemüse gebrauchsfertig und verleihen einer Vielzahl von Gerichten, von Pasta und Risottos bis hin zu Pizzen und Antipasti-Platten, eine authentische Note.

Gegrilltes Gemüse: Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, rote Paprika, gelbe Paprika, grüne Paprika, Zwiebeln (Sonnenblumenöl) (in veränderlichen Gewichtsanteilen)



Nährwertangaben (100g)

Energie 313kJ/74kcal

Fett 2.4g

Davon gesättigte Fettsäuren 0.2g

Kohlenhydrate 11.4g

Kohlenhydrate Davon Zucker 3.6g

Ballaststoffe 1.8g

Eiweiß 3.0g

Salz 0.025g

Zubereitung



Den Backofen auf 200°C vorheizen. Das tiefgefrorene Gemüse mit etwas Öl in einer Aufleufform für 20-30 Minuten in den Backofen geben.



1-2 Eßlöffel Pflanzenöl erhitzen. Das tiefgefrorene Gemüse hinzufügen und bei mittlerer Hitze 5-7 Minuten braten.



Die gewünschte noch gefrorene Produktmenge in ein mikrowellengeeignetes Gefäß geben und abgedeckt erwärmen. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.

Logistische Informationen (Euro-Palette)



We preserve nature's gifts



1.0 kg

Artikelnummer: 10001081

Anzahl und Gewicht: 10x1.0 kg

Lagen/Kartons (Änderungen vorbehalten):

6x9

GTIN CU: 5411361014028

GTIN SU: 05411361014035

Verpackung: polybag

Sprachen:

NL;FR;DE;UK;ES;PT;IT;DK;SE;NO;FI;GR