

Hamburguesa de coliflor y queso



Nuestras hamburguesas tienen un aspecto artesanal, como si las hubiera preparado usted mismo. Con 75g por pieza, se adaptan perfectamente a múltiples platos de carne, pescado o vegetarianos. Una sorprendente y deliciosa alternativa a las clásicas verduras.

Mezcla de pequeños floretes de coliflor con puerro y queso con un crujiente rebozado con semillas de sésamoque le da un toque especial a la hamburguesa.

+/- 75g / burger - +/-13 pieces

*Debido a la situación actual, el aceite de girasol puede ser sustituido por una mezcla de aceite de colza y de girasol.

Coliflor 39%, pan rallado (harina de trigo (gluten), sal, levadura), queso 13% (**leche, huevo**), aceites vegetales (aceite de colza, aceite de girasol, en diferentes proporciones), agua, almidón de maíz, harina de trigo (**gluten**), puerro, crema (**leche**), **ajonjolí** 1%, perejil, sal yodada (sal, yoduro de potasio), pimienta blanca.

Información nutricional (100g)

Energía 1008kJ/242kcal

Grasas 13.7g

Grasas de las cuales saturadas 3.4g

Carbohidratos 19.6g

Carbohidratos de los cuales azúcares 1.6g

Fibra 1.9g

Proteínas 9.0g

Sal 1.11g

Modo de preparación



Calentar 3 cucharadas soperas de aceite vegetal a fuego medio (5-7 min). Verter la cantidad deseada de producto en la sartén y cocinar a fuego medio, dándole la vuelta una vez.



Colocar una capa de producto en una bandeja para horno. Meter en el horno precalentado a 200°C durante 18-20 min, dándoles la vuelta a mitad de tiempo.



Freír el producto durante 4 minutos en aceite precalentado a 175°C. No freír demasiada cantidad a la vez para evitar la pérdida de calor.

Alérgenos

Gluten

Egg

Milk

Sesame



Información logística (palet europeo)



1.0 kg

Código del artículo: 10001348

Número y peso: 10x1.0 kg

Capas/cajas (sujeto a cambios): 5x9

GTIN CU: 5411361110393

GTIN SU: 05411361110287

Embalaje: polybag

Idiomas:

NL;FR;DE;UK;ES;PT;IT;DK;CZ;SK;HU;HR