

Rode biet spekjes

Krokante stukjes rode biet



Deze reeds voorgebakken krokante stukjes rode biet zijn een ideaal vegan alternatief voor spekblokjes dankzij hun heerlijke smokey flavour. De rode biet spekjes zijn glutenvrij en heerlijk in salades of pasta, op een pizza of met geitenkaasje,...

INGREDIËNTEN

Rode biet 86%, zonnebloemolie, gemodificeerd aardappelzetmeel, gemodificeerd maïszetmeel, rijstmeel, tapiocazetmeel, knoflookpoeder, uipoeder, zout, rijsmiddelen: difosfaten en natriumcarbonaten, natuurlijk aroma, stabilisator: xanthaangom

VOEDINGSWAARDE (100G)

Energie: 524kj/126kcal

Vetten: 6.9g

Vetten waarvan verzadigde vetzuren: 0.6g

Koolhydraten : 13g

Koolhydraten waarvan suikers: 6.4g

Vezels : 3.2g

Eiwitten: 1.8g

Zout: 0.39g

BEREIDINGSWIJZE



Bak het diepgevroren product zo'n 1,5-3 minuten in voorverwarmd frituurvet van 180°C. Tip: Frituur niet te veel product ineens, om warmteverlies van het frituurvet te vermijden.

Verwarmen tot kern minimaal 80°C bereikt



Leg het diepgevroren product in één laag op een bakplaat voorzien van bakpapier. Laat ze in een voorverwarmde oven 15-20 minuten bakken op 200°C. Draai halfweg de bereidingstijd om.

Verwarmen tot kern minimaal 80°C bereikt



Warm 1 à 2 eetlepels plantaardige olie op in de pan. Breng de gewenste hoeveelheid product in de pan en verwarm op een matig vuur. Roer regelmatig om.

Verwarmen tot kern minimaal 80°C bereikt



LOGISTIEKE INFORMATIE (EURO PALLET)

1000G



Item code:	100267310
Aantal & gewicht:	10x1000g
Laag/Kartons:	6x9c
GTIN CU:	5411361135563
GTIN SU:	05411361135556
JD Edwards:	28296
Verpakking:	Polybag
Talen:	NL - FR - DE - EN - ES - IT - PT - DA - SV - NN - FI - EL - SE - P - IT - GR - FI - E - DK

Dit product is beschikbaar in piece picking