Airfryer
180 °C
❄ ≈ 4 min.

Fritteuse
Deep fryer
160–170 °C
❄ ≈ 3–4 min.

Backofen (Umluft)
Fan oven
200 °C
❄ ≈ 10–11 min.

Pfanne /
Frying pan
200 °C
❄ ≈ 2–3 min.
je Seite/ per side

VEGETARIAN QUALITY

burger
quinoa randen

Art.-Nr. 10417

je Stück / unit (TU)
100 g

Beutel / bag (CU)
10 Stück

Karton / carton
6×10 Stück

Egal ob als Burger, in Sandwiches oder als Ergänzung zu einem Gericht – unsere veganen und vegetarischen Burger-Patties mit Randen bieten ein fein erdiges und ausgewogenes Geschmackserlebnis. Sorgfältig hergestellt vereinen sie Randen mit erlesenen Kräutern und Gewürzen und überzeugen mit jedem Bissen. Die leicht süssliche Note der Randen verleiht ihnen Tiefe und eine besonders harmonische, abwechslungsreiche Note.

Haltbarkeit

Bei –18 °C ab Produktion 18 Monate haltbar, bei Anlieferung 12 Monate. Aufgetaute Produkte bei max. 5 °C innert 3 Tagen verbrauchen. Nach dem Öffnen innert 2 Tagen konsumieren.

Zutaten

Quinoa, Randen, Mais, Rapsöl, Kartoffeln, Reismehl, Kichererbsenmehl, Kartoffelflocken, Randenpulver, Gewürze, jodiertes Kochsalz.

Whether as a burger, in sandwiches or as an addition to a dish – our vegan and vegetarian beetroot burger patties offer a delicately earthy and well-balanced flavour experience. Carefully crafted, they combine beetroot with fine herbs and spices and impress with every bite. The gentle sweetness of the beetroot lends depth and a particularly harmonious, distinctive note.

Shelf life

At –18 °C from production: 12 months; upon delivery: 12 months. Once thawed, consume within 3 days at max. 5 °C. Once opened, consume within 2 days.

Ingredients

Quinoa, beetroot, sweetcorn, rapeseed oil, potatoes, rice flour, chickpea flour, potato flakes, beetroot powder, spices, iodised salt.

Que ce soit en burger, dans des sandwiches ou en accompagnement – nos burgers végétaliens et végétariens à la betterave offrent une expérience gustative délicatement terreuse et équilibrée. Soigneusement élaborés, ils associent la betterave à des herbes et épices raffinées et séduisent à chaque bouchée. La légère douceur de la betterave leur confère de la profondeur et une note particulièrement harmonieuse et originale.

Durée de conservation

À –18 °C à partir de la production: 12 mois; à la livraison: 12 mois. Après décongélation, conserver à max. 5 °C et consommer dans les 3 jours. Après ouverture, consommer dans les 2 jours.

Ingrédients

Quinoa, betterave rouge, maïs, huile de colza, pommes de terre, farine de riz, farine de pois chiches, flocons de pommes de terre, poudre de betterave rouge, épices, sel iodé.

Serviervorschlag | serving suggestion

100% Ready TO EAT
100% Vegan QUALITY
100% Lactose FREE
100% Gluten FREE
100% natural QUALITY