

# Groenteburger

Onze burgers hebben een artisanale look, alsof u ze zelf bereid heeft. De Ardo groenteburgers zijn verkrijgbaar in 100g, zo vallen ze bij bereidingen in een vegetarisch broodje met gegrilde groentjes nog beter op en kunnen ze nog smakelijker geserveerd worden. Ze passen perfect bij tal van vlees-, vis- of vegetarische gerechten. Een verrassende en heerlijke afwisseling voor de klassieke groente.

Subtiële mix van wortelen, selder en prei.

+/- 100g / burger - 10 pieces

*\*Gezien de huidige situatie kan zonnebloemolie vervangen zijn door een mix van raapzaadolie en zonnebloemolie.*

groenten (26%) (wortelen, **selder**, prei, in wisselende verhouding), gekookte rijst (water, rijst), broodkruim (**tarwebloem**, gist, zout), plantaardige olie (zonnebloemolie, koolzaadolie), smeltkaas (**kaas**, water, **boter**, **melkeiwit**, weipoeder, smeltzouten: E452, E339, zout), ui, aardappelvlokken, water, **tarwegriesmeel**, **tarwebloem**, gejodeerd zout (zout, kalium jodide), **ei** poeder, bieslook, lookpoeder



## Voedingsinformatie (100g)

Energie 942kJ/225kcal

Vet 11.8g

Verzadigd vet 5.4g

Koolhydraten 23.2g


Koolhydraten waarvan suikers 1g


Vezels 2.2g


Eiwit 5.5g

Zout 1.5g

## Bereidingswijze

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

 Leg het diepgevroren product in één laag op een bakplaat voorzien van bakpapier. Draai halfweg de bereidingstijd om.

 Het diepgevroren product bakken in de friteuse.

## Logistieke informatie (euro pallet)

1.0 kg

Artikelcode: 10001104

Aantal en gewicht: 10x1.0 kg

Laag/Kartons: 5x9

GTIN CU: 5411361110409

## Allergenen

Gluten

Egg

Milk

Celery



GTIN SU: 05411361110294

Verpakking: polybag

Talen:

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



We preserve nature's gifts