

Samosa Mini Veggie



Allgemeine Daten

Artikel Nummer: 11206

Stückgewicht (TU): 14-18g



Beutelgewicht (CU): ca. 70 Stück, 1000g



Kartongewicht: 5 x 1000g



Haltbarkeit

Bei -18°C bis 12 Monate haltbar. Aufgetaute Ware innert 3 Tagen verbrauchen bei max. 5°C lagernd. Einmal geöffnet innert 2 Tagen verbrauchen.

Zutaten

Füllung (Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln, Lauch, Erbsen, Knoblauch, Gewürze, jodiertes Kochsalz) Teig (Weissmehl (Weizenmehl, Weizengluten, Gerstenmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel E300), Wasser, Pflanzenmargarine ungehärtet (pflanzliche Fette (Shea, Kokos, Raps), Wasser, Emulgator E471, Speisesalz, Säuerungsmittel E270, natürliches Aroma) (3.4 %), Alpensalz).

Zubereitungshinweise

Fritteuse: Temperatur: 160-170°C
Aufgetaut (+5°C): 2:00-2:20 min.
Tiefgefroren (-18°C): 3:30 - 3:50 min.



Backofen: Temperatur: 200°C
Aufgetaut (+5°C): 7:00-7:30 min.
Tiefgefroren (-18°C): 10:00-10:30 min.



Entdecke köstliche vegane Samosa und Pakoras aus der indischen Küche! Gefüllt mit würzigen Kartoffeln, Gemüse oder Linsen und umhüllt von einem knusprigen Teigmantel, sind sie der perfekte Snack für zwischendurch, als Vorspeise oder als Beilage zu einer neuen Kreation.

Discover delicious vegan samosa and pakoras from Indian cuisine! Filled with spicy potatoes, vegetables or lentils and wrapped in a crispy pastry coating, they are the perfect snack between meals, as a starter or as a side dish to a new creation.

Découvrez de délicieux samosa et pakoras végétaliens issus de la cuisine indienne ! Farcis de pommes de terre épicées, de légumes ou de lentilles et enrobés d'une pâte croustillante, ils sont le snack parfait pour les petits creux, en entrée ou pour accompagner une nouvelle création.