



DES CHEFKOCHS NEUES GEHEIMNIS

Des Chefkochs Geheimnis.

SÜSSKARTOFFELSTRUDEL VEGAN



Süßkartoffelstrudel vegan

6 x 5 x ca. 150 g – Art.Nr.: (99)4088

gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt

- ★ TRENDIG
- ★ VITAMINREICH
- ★ PALMÖLFREI

Zutaten:

Füllung 80%: Süßkartoffeln 68%****,** Sauerampfer, Kartoffelflocken, Wasser, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid), Kichererbsenmehl, Tapiokastärke, Speisesalz, Gewürze. **Teig 20%:** WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, WEIZENSTÄRKE, Glukosesirup, modifizierte Stärke, Stärke, Zucker, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid).

**bezogen auf das Gesamtprodukt.

Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten.

Zubereitung:

Mikrowelle: Tiefgekühlten Strudel (1 Stück) aus der Verpackung nehmen, anschließend mit Folie abdecken und ca. 5-6 Minuten erwärmen. Die Aufwärmzeit verlängert sich bei erhöhter Stückzahl.

Kombidämpfer (vorgeheizt): Tiefgekühlte Strudelstücke aus der Verpackung nehmen, auf ein leicht befettetes Lochblech legen und bei einer Temperatur von 120°C mit Umluft und 40% Dampf 25-27 Minuten erhitzen. Wir empfehlen den Strudel noch 5-10 Minuten im Kombidämpfer nachziehen zu lassen. Anschließend mit Olivenöl leicht bestreichen und servieren.