Geflügel-Frikadellen, 2 Stück

Hergestellt aus bestem Puten-Fleisch, einer kräftigen Würzung und besten Zutaten, sind unsere Geflügel-Frikadellen kalt und warm ein wahrer Genuss. Wie all unsere Fertigprodukte stehen auch unsere Geflügelfrikadellen für eine schnelle und moderne Küche.

Für noch mehr Genuss haben wir zwei leckere Rezepte für Sie:

Zum einen ein Rezept für einen gesunden Puten-Burger, der sich in 20 Minuten zubereiten lässt und sehr lecker schmeckt. Ein etwas gewagteres Rezept ist unser Puten-Burger mit Kürbis, der besonders gut in die Herbstsaison passt!

Unsere Frikadellen lassen sich natürlich auch sehr gut mit einem frischen Kartoffelsalat oder krossen Bratkartoffeln kombinieren.

Kaufen und genießen Sie jetzt unsere lecker-leichten Geflügelfrikadellen!

Packungsinhalt: 2 x 120 g
Packungsinhalt: 240 g
Lagertemperatur: Ungeöffnet bei max. +7°C mindestens haltbar bis
Mindesthaltbarkeit: 14 Tage

75% Geflügelfleisch (Pute, Hähnchen), WEIZENMEHL, Zwiebeln, Trinkwasser, Rapsöl, Palmöl, Salz, Gewürze, Kräuter, Kartoffelstärke, Dextrose, Zucker, WEIZENSTÄRKE, Hefe, Maismehl, Gewürze, Gewürzextrakte. Kann Spuren von MILCHEIWEIß enthalten.

Zubereitungshinweis:
Backofen: 180°C ca. 15 min.
Mikrowelle: 600W 2 min.
Umluft: 180°C ca. 15 min.
Pfanne: 8 min.

Deklarationspflichtige Allergene:
Milch, glutenhaltiges Getreide

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 {$unitCode}

Brennwert kj	876,0 kj
Brennwert kcal	209,0 kcal
Fett	12,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,2 g
Kohlenhydrate	12,0 g
davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	13,0 g
Salz	1,9 g

HöVer Fleischwarenvertriebs GmbH,
USt-IdNr.: DE131181714

Bankverbindung
Volksbank Raiffeisenbank Rosenheim-Chiemsee
IBAN: DE02711600000003207323
BIC: GENODEF1VRR

Gerichtsstand: HRB 3656

Geschäftsführer
Florian Lechner

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Milch	Ja

HöVer Fleischwarenvertriebs GmbH,
USt-IdNr.: DE131181714

Bankverbindung
Volksbank Raiffeisenbank Rosenheim-Chiemsee
IBAN: DE02711600000003207323
BIC: GENODEF1VRR

Gerichtsstand: HRB 3656

Geschäftsführer
Florian Lechner