

Broccoligrateng m/skinke



Vnr. 7830
EPD nr. 520 395

6 kg
3 x 2 kg

Anb.porsj.str.: 200 g
Gir 10 porsj. pr. form
Gir 30 porsj. pr. krt.

Tilberedning:

Tilberedes fra dypfrost tilstand til 70°C kjernetemperatur. Stekes UTEN lokk. Ca-tider som gjelder full ovn:

Konveksjonsovn: 180°C i 60-65 min.
Kombiovn/varmluft: 160°C i 50-60 min

Selv om de oppgitte tider gjelder fra dypfrost tilstand kan gratengen gjerne tines før steking. Pass på at broccoligratengen er skikkelig stivnet før du tar den ut av ovnen.

Ingredienser:

Skummet melk, broccoli 23%, egg, ost, skinke 7%, herdet marin olje, hvetemel, risstivelse, salt, krydder (inkl. muskat), emulgator (soyalocitin), fargestoff (betakaroten) og røkaroma.

Næringsinnhold:

100 g ferdig vare gir ca. 540 kJ (130 kcal) og inneholder ca.: 7,5 g protein, 6,5 g karbohydrater og 8 g fett.

Ved intoleranser - inneholder:*

Gluten	Melkeprotein	Egg	Soyaprotein
Ja	Ja	Ja	Ja ***

*** Soyaproteinet kommer fra soyalocitinet i oljen.

