



# Cremespinat Pellets



**Erntefrisch**  
TIEFGEFROREN aus dem Marchfeld 

- ★ Österreichische Herkunft, erntefrisch aus dem Marchfeld.
- ★ Typisch österreichischer Geschmack.
- ★ Junger Spinat, passiert, mit Rahm und Gewürzen fein abgestimmt.
- ★ Einfach portionierbar und besonders schnell in der Zubereitung.
- ★ Gleichbleibende Qualität gewährleistet.

- Innerhalb weniger Stunden vom Feld in der Packung.
- Für beste Frische und optimalen Geschmack.
- Ohne Geschmacksverstärker oder künstliche Farb- und Aromastoffe.

## VERWENDUNG:

- Fixpunkt auf Ihrer Speisekarte: Donnerstag ist Spinat-Tag!
- Klassisch mit Spiegelei und Erdäpfeln.
- Traditionell mit Tafelspitz und Semmelkren.
- Italienisch mit Polar-Dorsch auf Tomatensauce.
- Vegetarisch für Spinat-Käseschmarrn.

## ZUTATEN:

Passierter Spinat 81 %, entrahmte Milch, pflanzliches Öl, Würzmittel (Weizenmehl, Vollsalz jodiert, Milchzucker, Pfeffersalz, natürliche Aromen, Knoblauchsatz, Zucker, Zwiebelpulver, Knoblauch, Gewürze und Gewürzextrakte, pflanzliches Öl, Pastinake, Hefe, Hefeextrakt, Sojasauce (mit Weizen), Zwiebel, Gemüseextrakt (mit Sellerie)), Sauerrahm 1 %, Stärke

## ZUBEREITUNG:



### Kochtopf

Unaufgetaute Pellets mit 1–2 EL Wasser unter ständigem Umrühren auf kleiner Flamme erhitzen und einmal aufkochen lassen.



### Mikrowelle

Unaufgetaute Pellets ca. 11–12 Minuten zugedeckt erhitzen. Nach der halben Zubereitungszeit gut umrühren. (Angaben bezogen auf 600 Watt und eine Menge von etwa 500 g.)



## Artikelnummer

93990

## Verpackungseinheit

2 Beutel à 2,5 kg  
Pellets à 15 g

## Nährwerte (pro 100 g, berechnete Werte)

Brennwert	61 kcal/255 kJ
Eiweiß (Protein)	3,5 g
Kohlenhydrate	3,5 g
Fett	3,3 g
BE (Broteinheiten)	0,3

