

## 1. Bezeichnung

Artikelnummer: 1011145  
Bezeichnung: Bio Okara Bällchen 3x1kg  
Sachbezeichnung: Vegetarisches Erzeugnis auf Basis von Tofu & Okara vorfrittiert, durchgegart, tiefgekühlt, zum Erhitzen

## 2. Zusammensetzung (in mengenmässig absteigender Reihenfolge)

### 2.1 Zutaten

**Tofu** 27% (Wasser, **Sojabohnen**, Nigari); **Okara** 27% (**Sojabohnen**); Peperoni; Kartoffelflocken (Kartoffeln, Antioxidationsmittel: E392); Zwiebel; Tapiokastärke; Sonnenblumenöl; Petersilie; Gemüsebouillon; Knoblauch; Paprika; Pfefferminze

Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Produktion

### 2.2 Allergene

Sojabohnen (Soja)

### 2.3 Zusatzstoffe

Antioxidationsmittel

### 2.4 Mögliche Spuren

keine Spuren von weiteren Allergenen

## 3. Nährwerte (analytisch)

Energie:	680 kJ	(162 kcal)
Fett:	8 g/100g	
Kohlenhydrate:	13 g/100g	
Eiweiss:	7 g/100g	

## 4. Lagerung und Haltbarkeit

Lagerbedingung:  $\leq -18\text{ °C}$   
Haltbarkeit unter Einhaltung der Lagerbedingungen: 7 Monate  
Bemerkungen:

## 5. Allgemeine Anforderungen

Das Produkt wurde nach den Prinzipien der Guten Herstellungspraxis (GHP) hergestellt. Das Produkt und die Verpackung entsprechen allen Anforderungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung in der jeweils gültigen Fassung. Die vorliegende Spezifikation behält ihre Gültigkeit bis auf Widerruf

## 6. Sensorik

Aussehen/Farbe: Gleichmässig geformte Bällchen, gold-gelb frittiert  
Geruch/Geschmack: Würzig, aromatisch, arttypisch Okara  
Konsistenz: Weicher Biss

## 7. Herkunft

Hergestellt in der Schweiz

## 8. Zubereitung

Pfanne: bei mittlerer Hitze, in wenig Öl unter mehrmaligem Wenden ca. 11-14 Minuten (aufgetaut: 8-11 Minuten) braten.  
Backofen: im vorgeheizten Backofen (200°C) auf ungefettetem Blech ca. 9-12 Minuten (aufgetaut: 5-8 Minuten) backen.

Fredag AG, Oberfeld 7, CH-6037 Root, Tel. ++41 41 455 57 00, Fax ++41 41 455 57 99

Root, 06.01.2016

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es ersetzt alle vorangehenden Versionen.