

# Getreide Bratlinge

## Bio-Mix für pflanzliche Bratlinge

Formen Sie einfach und schnell köstliche Bratlinge, Röllchen und Klöße aus Bio-Getreide! Sie können das Produkt auch mit frischem Gemüse ergänzen und zu Bällchen formen und braten!

### ZUBEREITUNG

Rühren Sie 6 kg der Trockenmischung in sechs Liter warmes Wasser ein, verarbeiten alles zu einem Teig und lassen ihn zehn Minuten quellen. Anschließend den Teig durchkneten, mit angefeuchteten Händen Bratlinge formen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.

### Allergene: Gluten

*Dieses Produkt ist frei von Zusatzstoffen, die in Deutschland auf Speisekarten kenntlich gemacht werden müssen.*



FÜLLMENGE

**6 kg = 12 kg Masse**

MISCHVERHÄLTNIS

**6 kg : 6 Liter**



- ✓ **ohne Palmöl**
- ✓ **ohne Zusatzstoffe**
- ✓ **aus kontrolliert biologischem Anbau**
- ✓ **vegan**

**ART.-NR. 65**



DE-ÖKO-006  
EU-/Nicht-EU-  
Landwirtschaft

**FLEISCHLOS  
LECKER**

Passend dazu:  
**Sauce Hollandaise,  
Sauce Béarnaise  
und Zitronen-  
Buttersauce!**

