

Blokjes

Ontdek de veelzijdige vegetarische Blokjes met de structuur van kip. Ze bieden een sappige bite en neutrale smaak die zich uitstekend leent voor uiteenlopende toepassingen.

claims • Deze vegetarische Blokjes bevatten eiwitten uit soja en tarwe • Vegetarisch • Deze Blokjes zijn ongeveer 4 gram • Eiwitrijk

op basis van berekende waarde

Ingrediënten

Water, 15% plantaardige eiwitten (SOJA, TARWE), plantaardige oliën (zonnebloem, raapzaad in wisselende verhoudingen), VRIJE-UITLOOPKIPPEN-EIWIT, zetmeel (aardappel, TARWE), azijn, specerijen, natuurlijk aroma, verdikkingsmiddel (carrageen), conserveermiddel (kaliumacetaten), zout, voedingszuur (citroenzuur).

Voedingswaarde

	100 gram	Per portion (100g)	DRI
Energie	684 kJ	684kJ	8
Energie	163 kcal	163kcal	8
Vetten	6.7g	6.7g	10
waarvan verzadigde vetzuren	0.8g	0.8g	4
Koolhydraten	7.9g	7.9g	3
Waarvan suikers	0.5g	0.5g	1
Vezels	1.3g	1.3g	
Eiwitten	17g	17g	34
Zout	1.4g	1.4g	23

Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal).

* Dagelijkse Referentie-Inname

Bereidingswijze

Bakken in oven : 7-9 minuten bij 180°C. Eenmaal keren.

Bereidingswijzen zijn op basis van ontdooid product. Product door en door verhitten.

Bakken pan : 6-8 minuten op middelhoog vuur. regelmatig roeren.

Airfryer : 2-3 minuten bij 200°C

Categoriën

[Ingrediënten](#), [Plant-based Kip](#), [Roerbakproducten](#), [Schouten's Classics](#), [Gourmet](#), [Saus](#), [Wrap](#), [Pizza toppings](#), [Maaltijdsalade](#), [Maaltijdcomponent](#), [Industrie](#), [Out of home](#), [Retail](#)

Allergenen

Zonder

Melk, rogge, vis, schaaldieren, noten, pinda's, sulfiet (E220 - E228), selderij, sesam, lupine, mosterd, weekdieren, gerst, haver, spelt, khorasantarwe, amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten

Aanwezig

Ei, soja, glutenbevattende granen, tarwe



Verpakkingsopties



Consumenteneenheid

Koelvers



Consumentdoosjes

Diepvries



Foodservice doos

2.5/3 kg | Diepvries



Industriedoos

10 kg | Diepvries