

Artikel Nr. CW09

Vegane Kalamari Ringe (rein vegetarisch)

Diese vegane Kalamari Ringe sind frittiert ein absolutes Probier-Muss! Außen knusprig, innen zart, der Geschmack ist derart authentisch, dass es Sie umwerfen wird! Dieses ist eines der innovativsten veganen Produkte am Markt! Es stimuliert den Appetit, hat einen tollen Geschmack und eine faszinierende Textur. Dieses Produkt ist rein pflanzlich aus Yam-Wurzeln hergestellt und ist frei von künstlichen Farbstoffen und Konservierungsmitteln.

Haltbarkeit: 18 Monate bei – 18°C

Haltbarkeit nach Auftauen: 7 Tage im Kühlschrank bei 5° C.

Netto Gewicht 300g

Zubereitung:

Frittieren Sie die Ringe (in Bündel) zirka 1 Minute lang, oder bis sie goldbraun sind (das Geheimnis für knusprige Kalamari Ringe ist sehr heißes Öl, so heiß wie möglich jedoch ohne dass es zu rauchen beginnt). Noch heiß mit Zitronenecken servieren, Knoblauch Mayonnaise oder weitere Saucen ihrer Wahl je nach Geschmack.

Weitere Rezepte auch unter ["Rezepte"](#) ersichtlich.

Zutaten:

Yam-Wurzel Mehl, Wasser, Zucker, Salz, Natur-Gewürze

Energiewert	141kcal
Eiweiß	14g
Kohlenhydrate	10,1g
Fett	5g

