

# Kroketten mit Tomate und Parmesan

Kroketten sind ein fester Bestandteil der spanischen Küche und dürfen bei keinem Tapasabend fehlen. Die Kroketten von LA COCINA DE SENÉN kommen aus dem Baskenland, wo sie gerne als Häppchen, auch Pinxtos genannt, in Bars zum leichten Lunch oder Snack gereicht werden. Die Kroketten sind glutenfrei. Mit einer Parmesan-Tomaten-Füllung, ummantelt von einer cremigen Béchamelsauce und einer knusprigen Kartoffelhülle kombiniert diese Spezialität verschiedene Texturen.

Die Packung enthält 8 handgemachte Kartoffelkroketten mit Parmesan und Tomate. Zur Zubereitung einfach die gefrorenen Kroketten im Ofen 10 Minuten lang backen. Genießen Sie die Kroketten als Beilage zu Fleischgerichten oder auch einzeln als Snack.

**Tipp:** Probieren Sie auch die weiteren Krokettensorten

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
------------------------------------------	----

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
-----------------------------------------------------------------------	----

## Sonstige Angaben

Portioniert	Portioniert
-------------	-------------

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

Lagertemperatur	max. -18°C
-----------------	------------

## Zutaten

Kuhvoll**MILCH**, Sonnenblumenöl, extra natives Olivenöl, Maismehl, (Boletus edublis) (15%), Rinder**GELATINE**, Dextrose, Semmelbrösel (Maisstärke, Reismehl, Hefe, Invertzuckersirup, Zucker, Stabilisatoren E412 und E464i, E450i und Backtriebmittel E500ii), Parmesan**KÄSE** (7%) (**MILCH**, Salz, Lab und Lysozyme vom Ei), getrocknete Tomaten (3,5%), Petersilie, Kartoffelstärke, Mager**MILCH**pulver, Salz, Verdickungsmittel E415 und E461, Konservierungsmittel E200, Emulgatoren E451i, E412 und E471 und Schaumverhüter E900.

## Inverkehrbringer

Taller de Pinchos y Tapas SLU  
Alberca Vieja 2 01001 Vitoria-Gasteiz Spanien