

# Kroketten mit Pilz und Kartoffel

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 Steinpilzkroketten sind glutenfrei. Mit einer Steinpilz- und Kartoffelflockenfüllung, ummantelt von einer cremigen Béchamelsauce und einer knusprigen Kartoffelhülle kombiniert diese Spezialität verschiedene Texturen.

Die Packung enthält 8 handgemachte Kartoffelkroketten mit Steinpilzfüllung. 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

Sulfite	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, Pilze (*Boletus edublis*) (15%), Rindergelatine, Dextrose, Semmelbrösel (Maisstärke, Reismehl, Hefe, Invertzuckersirup, Zucker, Stabilisatoren, E464 und E450i und Backtriebmittel E500ii), Kartoffelstärke, Mager **MILCH**pulver, Salz, Kartoffelflocken (1%), Verdickungsmittel E415 und E461, Konservierungsmittel E200 und E223, Antioxidationsmittel E304, Säuerungsmittel E303, Farbstoff E100, Emulgatoren E451i, E412 und E471 und Schaumverhüter E900.

## Inverkehrbringer

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