



BAKED WITH LOVE. FROM ISTANBUL.



## Allergene / Allergen Information



GLUTEN



NUTS



EGGS



MILK

**Enthält:** Gluten  
*kann Spuren von Nüssen, Milchprodukten, Sesam und Eiern enthalten*

**Contains:** Gluten  
*May contain traces of nuts, dairy products, sesame and eggs*

**İçerir:** Gluten içerir  
*Eser miktarda sert kabuklu meyveler, süt ürünleri, susam, yumurta içerebilir*

**Inhaltsstoffe** "Börek-Röschen mit kartoffeln" :  
Filoteig (Yufka), Kartoffeln, Sonnenblumenöl, Chili, Salz

**Ingredients** "Börek "roses" with Potatoes" :  
Filo dough (Yufka), potatoes, sunflower oil, chili pepper, salt

**İçindekiler** "Patatesli gül böreği" :  
Yufka, patates, ayçiçek yağı, pul biber, tuz



BAKED WITH LOVE. FROM ISTANBUL.



## Nährwertangaben

Nutrition info	g/% je/per 100g
Brennwert / Energy	1050 KJ / 250 kcal
Fett / Fat <i>davon gesättigt / of which saturates</i>	12.3 2
Kohlehydrate / Carbohydrates <i>davon Zucker / of which sugar</i>	29.2 1.1
Ballaststoffe / Dietary Fiber	1.4
Salz / Salt	1.1
Eiweiß / Protein	5.4



Artikel: 2805812  
Gourmet Bakery  
**Börek-Röschen mit kartoffeln**  
*Börek "roses" with Potatoes*  
Patatesli gül böreği



BAKED WITH LOVE. FROM ISTANBUL.



## Zubereitung

1. Auftauen / Defrost



2. Im Ofen Backen / Baking



170°








30-35 min.



BAKED WITH LOVE. FROM ISTANBUL.



Zubereitung / Preparation		Artikel: 2805812
<b>1.</b> Auftauen / Defrost		<p><b>Börek-Röschen mit kartoffeln</b> <i>Börek "roses" with Potatoes</i> Patatesli gül böreği</p> 
	 30-35 min.	
<b>2.</b> 170° im Ofen backen / Bake in oven		<p>Yufka, patates, ayçiçek yağı, pul biber, tuz</p>
	 30-35 min.	



BAKED WITH LOVE. FROM ISTANBUL.

