



SENDUNG QVC 2 – DATUM 19.11.21
- PRODUKTSPEZIFIKATIONEN -

Herbst- / Winterbeilagen

Baukastensystem – Ausrichtung für 4 Personen/Portionen

Beilagen Bundle 1



Kartoffelklöße & Apfelrotkohl

bofrost*Preis: 10,70 €
QVC Preis: 6,70 €

Beilagen Bundle 2



Pommes Williams & Apfelrotkohl

bofrost*Preis: 14,20 €
QVC Preis: 10,20 €

Beilagen Bundle 3



**Kartoffelblätter mit
Guérande-Salz**

bofrost*Preis: 13,90 €
QVC Preis: 9,90 €



BAUKASTEN-SYSTEM

Leckere Gerichte, einfach kombiniert

	Artikelnummer bofrost*	Name	Inhalt	Anzahl VE	Preis pro VE	GESAMTINHALT	bofrost*Preis	QVC Preis	Vorteil
Hauptartikel	198	Rinderrouladen in Bratensoße	2x250g	2	10,95 €	4x250g	21,90 €	19,90 €	2 €
Hauptartikel	11355	Gänseragout	2x250g	2	14,45 €	4x250g	28,90 €	24,90 €	4 €
Hauptartikel	205	Ente in Orangensoße	2x250g	2	13,45 €	4x250g	26,90 €	22,90 €	4 €
Hauptartikel	1414	Rehbraten "Helene"	2x250g	2	19,95 €	4x250g	39,90 €	35,90 €	4 €
Beilagen Bundle 1	678	Kartoffelklöße halb und halb	1200g	1	4,95 €	1200g	10,70 €	6,70 €	4 €
	753	Apfelrotkohl	1000g	1	5,75 €	1000g			
Beilagen Bundle 2	2252	Pommes Williams	900g	1	8,45 €	900g	14,20 €	10,20 €	4 €
	753	Apfelrotkohl	1000g	1	5,75 €	1000g			
Nachtisch	11844	Mousse au Chocolat-Sterne	8 Stück = 400g	1	7,95 €	8 Stück = 400g	7,95 €	5,95 €	2 €
Nachtisch-Bundle	10355	Original Wiener Mini-Apfelstrudelstücke	10 Stück = 400g	1	6,95 €	10 Stück = 400g	12,90 €	10,90 €	2 €
	1561	Dolcedo Vanille	750ml	1	5,95 €	750ml			
Hauptartikel (SAM)	11477	Hirschbraten in Maronensoße	2x250g	2	17,95 €	4x250g	35,90 €	31,95 €	4 €
Beilagen Bundle 3 (SAM)	697	Kartoffelblätter mir Guérande-Salz	4 Stück=360g	2	6,95 €	8 Stück = 720g	13,90 €	9,90 €	4 €



BEILAGEN BUNDLE 1

Kartoffelklöße halb und halb



Kurzbeschreibung

Eine runde Sache: köstliche Kartoffelklöße original norddeutscher Art, aus ausgesuchten Kartoffeln zubereitet und mit Gewürzen geschmacklich fein abgestimmt. Einzeln entnehmbar.

Zubereitung

Im Kochtopf (4 Stück = 300 g): Leicht gesalzenes Wasser (ca. 1000 ml) zum Kochen bringen. Das tiefgefrorene Produkt hinzugeben, einmal aufkochen und ca. 30 Minuten bei schwacher Hitze ohne Deckel ziehen lassen.

Wichtiger Hinweis:

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!



BEILAGEN BUNDLE 1

Kartoffelklöße halb und halb

Nährwertangaben	Pro 100 g	Pro Portion 75 g	% der Referenzmenge* pro Portion
Brennwert kcal	458kJ /108kcal	343.5kJ /81kcal	4%
Fett (davon gesättigte Fettsäuren)	0.1g (0.1g)	0.1g (0.1g)	0% (0%)
Kohlenhydrate (davon Zucker)	24.2g (0.2g)	18.2g (0.2g)	6% (0%)
Ballaststoffe	2.2g	1.6g	-
Eiweiß	1.5g	1.1g	2%
Salz	0.9g	0.7g	11%

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/ 2000 kcal)
Anzahl Portionen pro Packung: 16

Zutaten

Kartoffeln 88,2%, Kartoffelstärke, Salz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Sonnenblumenöl, Kurkuma

Zusätzliche Informationen

Verkehrsbezeichnung: Fein abgestimmte Kartoffelklöße halb und halb. Tiefgefroren.

Aufbewahrung: Lagerung zu Hause bei -18°C bzw. im *** - Gefrierfach

Inverkehrbringer: bofrost* 47628 Straelen / Germany

Link: <https://www.bofrost.de/shop/kartoffelspezialitaeten-beilagen/kartoffelspezialitaeten/kartoffelbeilagen/kartoffelkloesse-halb-und-halb-1200-g.html?position=1&clicked=search>



BEILAGEN BUNDLE 1

Apfel-Rotkohl



Kurzbeschreibung

Traditionell: frischer Rotkohl, mit Apfelstücken und Schweineschmalz gekocht, mit Essig und Nelke fein abgestimmt - so, wie man ihn schon immer liebte. Fertig gewürzt, fix gemacht. Nach Bedarf portionierbar.

Zubereitung

Im Kochtopf (4 Stück = 170g): Das tiefgefrorene Produkt mit 2 EL Wasser aufkochen. Danach mit Deckel auf mittlerer Hitze unter mehrfachem Rühren ca. 8 min fertig garen.

In der Mikrowelle (4 Stück = 170g): Das tiefgefrorene Produkt in einem mikrowellengeeigneten Geschirr ohne Deckel ca. 2 min bei 600 Watt erhitzen. Danach umrühren und nochmals ca. 2 min ohne Deckel fertig garen. Anschließend ca. 2 min bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Zubereitungsanleitung für 8 Stück

Im Kochtopf (8 Stück = 350g): Das tiefgefrorene Produkt mit 2 EL Wasser aufkochen. Danach mit Deckel auf mittlerer Hitze unter mehrfachem Rühren ca. 13 min fertig garen.

In der Mikrowelle (8 Stück = 350g): Das tiefgefrorene Produkt in einem mikrowellengeeigneten Geschirr ohne Deckel ca. 4,5 min bei 600 Watt erhitzen. Danach umrühren und nochmals ca. 4,5 min ohne Deckel fertig garen. Anschließend ca. 2 min bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Zubereitungsanleitung für 12 Stück

Im Kochtopf (12 Stück = 520g): Das tiefgefrorene Produkt mit 2 EL Wasser aufkochen. Danach mit Deckel auf mittlerer Hitze unter mehrfachem Rühren ca. 15 min fertig garen.

In der Mikrowelle (12 Stück = 520g): Das tiefgefrorene Produkt in einem mikrowellengeeigneten Geschirr ohne Deckel ca. 6 min bei 600 Watt erhitzen. Danach umrühren und nochmals ca. 6 min ohne Deckel fertig garen. Anschließend ca. 2 min bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Wichtiger Hinweis:

Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!



BEILAGEN BUNDLE 1

Apfel-Rotkohl

Nährwertangaben	Pro 100 g	Pro Portion 165 g	% der Referenzmenge* pro Portion
Brennwert kcal	267kJ /64kcal	440.6kJ /105.6kcal	5%
Fett (davon gesättigte Fettsäuren)	1.6g (0.7g)	2.6g (1.2g)	3% (5%)
Kohlenhydrate (davon Zucker)	10.3g (9.1g)	17g (15g)	6% (16%)
Ballaststoffe	2g	3.3g	-
Eiweiß	1g	1.6g	3%
Salz	0.8g	1.40g	23%

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/ 2000 kcal)
Anzahl Portionen pro Packung: 6

Zutaten

Rotkohl 51,5%, Apfelmus 14,5% (Äpfel, Zucker, Säuerungsmittel (Äpfelsäure), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)), Wasser, Äpfel 11,3% (Äpfel, Antioxidationsmittel (Citronensäure, Ascorbinsäure)), Zucker, Weißweinessig, Schweineschmalz, Kartoffelstärke, Salz, Gewürze (Zwiebelpulver, Nelken). Kann enthalten: **Gluten, Weizen, Milch.**

Zusätzliche Informationen

Verkehrsbezeichnung: Apfelrotkohl. Tiefgefroren.

Aufbewahrung: Lagerung zu Hause bei -18°C bzw. im *** - Gefrierfach

Inverkehrbringer: bofrost* 47628 Straelen / Germany

Link: https://www.bofrost.de/shop/obst-gemuese/gemuese-verfeinert_1131/fertige-gemuesebeilagen/apfel-rotkohl.html?position=1&clicked=search



BEILAGEN BUNDLE 2

Pommes Williams



Kurzbeschreibung

Bei dieser außergewöhnlichen Kartoffelspezialität wird Kartoffelpüree zu einer delikaten kleinen Birne geformt. Ein festlicher Genuss, der so einzigartig schmeckt, wie er aussieht. Problemlos im Backofen zuzubereiten. Einzeln entnehmbar.

Zubereitung

Im Backofen (8 Stück = 150 g): Auf 180°C (Ober-/Unterhitze 200°C) vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt mit Backpapier auf dem Backblech in der oberen Schiene ca. 18 min (Ober-/Unterhitze ca. 18 min) backen. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.

In der Fritteuse: (8 Stück = 150 g): Auf 170°C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 5 min frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Wichtiger Hinweis:

Bei geänderter Menge und Geräteleistung variiert die Zubereitungszeit.

Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

BEILAGEN BUNDLE 2

Pommes Williams

Nährwertangaben	Pro 100 g	Pro Portion 150 g	Ri pro Portion (%)
Energie (kcal)	202	304	15.2
Fett (g) Davon	8.40	12.600	18.0
davon gesättigte Fettsäuren (g)	1.20	1.800	9.0
Kohlenhydrate (g) Davon	27.00	40.500	15.6
davon Zucker (g) Davon	1.30	1.950	2.2
Ballaststoffe (g)	2.80	4.200	17.0
Eiweiß (g)	3.30	4.950	9.9
Natrium (g)	0.38	0.570	23.8
Salz (g) (= Natrium x 2,5) Davon	0.95	1.425	23.8

Zutaten

Kartoffeln 66%, **Weizenmehl**, Sonnenblumenöl 9%, Wasser, Kartoffelstärke, Salz, **Vollmilchpulver**, Hefe, Gewürze (Pfeffer, Muskat, Kurkuma), Beipack:, Nelken.

Zusätzliche Informationen

Verkehrsbezeichnung: Kroketten in Birnenform, vorgebacken. Tiefgefroren.

Aufbewahrung: Lagerung zu Hause bei -18°C bzw. im *** - Gefrierfach

Inverkehrbringer: bofrost* 47628 Straelen / Germany

Link:



BEILAGEN BUNDLE 2

Apfel-Rotkohl



Kurzbeschreibung

Traditionell: frischer Rotkohl, mit Apfelstücken und Schweineschmalz gekocht, mit Essig und Nelke fein abgestimmt - so, wie man ihn schon immer liebte. Fertig gewürzt, fix gemacht. Nach Bedarf portionierbar.

Zubereitung

Im Kochtopf (4 Stück = 170g): Das tiefgefrorene Produkt mit 2 EL Wasser aufkochen. Danach mit Deckel auf mittlerer Hitze unter mehrfachem Rühren ca. 8 min fertig garen.

In der Mikrowelle (4 Stück = 170g): Das tiefgefrorene Produkt in einem mikrowellengeeigneten Geschirr ohne Deckel ca. 2 min bei 600 Watt erhitzen. Danach umrühren und nochmals ca. 2 min ohne Deckel fertig garen. Anschließend ca. 2 min bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Zubereitungsanleitung für 8 Stück

Im Kochtopf (8 Stück = 350g): Das tiefgefrorene Produkt mit 2 EL Wasser aufkochen. Danach mit Deckel auf mittlerer Hitze unter mehrfachem Rühren ca. 13 min fertig garen.

In der Mikrowelle (8 Stück = 350g): Das tiefgefrorene Produkt in einem mikrowellengeeigneten Geschirr ohne Deckel ca. 4,5 min bei 600 Watt erhitzen. Danach umrühren und nochmals ca. 4,5 min ohne Deckel fertig garen. Anschließend ca. 2 min bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Zubereitungsanleitung für 12 Stück

Im Kochtopf (12 Stück = 520g): Das tiefgefrorene Produkt mit 2 EL Wasser aufkochen. Danach mit Deckel auf mittlerer Hitze unter mehrfachem Rühren ca. 15 min fertig garen.

In der Mikrowelle (12 Stück = 520g): Das tiefgefrorene Produkt in einem mikrowellengeeigneten Geschirr ohne Deckel ca. 6 min bei 600 Watt erhitzen. Danach umrühren und nochmals ca. 6 min ohne Deckel fertig garen. Anschließend ca. 2 min bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Wichtiger Hinweis:

Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!



BEILAGEN BUNDLE 2

Apfel-Rotkohl

Nährwertangaben	Pro 100 g	Pro Portion 165 g	% der Referenzmenge* pro Portion
Brennwert kcal	267kJ /64kcal	440.6kJ /105.6kcal	5%
Fett (davon gesättigte Fettsäuren)	1.6g (0.7g)	2.6g (1.2g)	3% (5%)
Kohlenhydrate (davon Zucker)	10.3g (9.1g)	17g (15g)	6% (16%)
Ballaststoffe	2g	3.3g	-
Eiweiß	1g	1.6g	3%
Salz	0.8g	1.40g	23%

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/ 2000 kcal)
Anzahl Portionen pro Packung: 6

Zutaten

Rotkohl 51,5%, Apfelmus 14,5% (Äpfel, Zucker, Säuerungsmittel (Äpfelsäure), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)), Wasser, Äpfel 11,3% (Äpfel, Antioxidationsmittel (Citronensäure, Ascorbinsäure)), Zucker, Weißweinessig, Schweineschmalz, Kartoffelstärke, Salz, Gewürze (Zwiebelpulver, Nelken). Kann enthalten: **Gluten, Weizen, Milch.**

Zusätzliche Informationen

Verkehrsbezeichnung: Apfelrotkohl. Tiefgefroren.

Aufbewahrung: Lagerung zu Hause bei -18°C bzw. im *** - Gefrierfach

Inverkehrbringer: bofrost* 47628 Straelen / Germany

Link: https://www.bofrost.de/shop/obst-gemuese/gemuese-verfeinert_1131/fertige-gemuesebeilagen/apfel-rotkohl.html?position=1&clicked=search



BEILAGEN BUNDLE 3 (SAM)

Kartoffelblätter mit Guérande-Salz



Kurzbeschreibung

Festlicher Genuss aus Frankreich: dünn geschnittene Kartoffelscheiben – fein geschichtet und mit Butter, Emmentaler und edlem Sel de Guérande g.g.A. verfeinert.

Zubereitung

Im Backofen (2-4 Stück/e): Auf 160°C (Ober-/Unterhitze 180°C) vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt mit Backpapier auf dem Backblech in der mittleren Schiene ca. 20 min (Ober-/Unterhitze ca. 25 min) backen.

Wichtiger Hinweis:

Backen Sie das Produkt nicht zu lange und vermeiden Sie starke Bräunung. Achten Sie auf ein goldgelb gebackenes Ergebnis. Bei der Zubereitung von kleineren Mengen verringert sich die Zubereitungszeit. Beachten Sie immer die Zubereitungsanleitung.

Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.



BEILAGEN BUNDLE 3 (SAM)

Kartoffelblätter mit Guérande-Salz

Nährwertangaben	Pro 100 g	Pro Portion 90 g	RI pro Portion (%)
Energie (kcal)	131	118	5.9
Fett (g) Davon	6.50	5.850	8.4
davon gesättigte Fettsäuren (g)	3.70	3.330	16.7
Kohlenhydrate (g) Davon	13.00	11.700	4.5
davon Zucker (g) Davon	0.50	0.450	0.5
Ballaststoffe (g)	1.30	1.170	
Eiweiß (g)	4.40	3.960	7.9
Natrium (g)	0.24	0.216	9.0
Salz (g) (= Natrium x 2,5) Davon	0.61	0.549	9.2

Zutaten

Kartoffeln 73,6%, Wasser, **Emmentaler** 6,9% (Milch, Salz, Käseerikulturen, mikrobielles Lab, Festigungsmittel (Calciumchlorid)), **Butter** 3,5%, Tapioka (Maniokstärke), Rapsöl, Kartoffelstärke, Meersalz („Sel de Guérande“ g.g.A.) o, 4%.

Kann enthalten:

Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Soja, Sellerie, Weichtiere.

Zusätzliche Informationen

Verkehrsbezeichnung: Dünne Kartoffelscheiben mit Emmentaler-Käse gratiniert und Sel de Guérande g.g.A. (Meersalz) verfeinert. Vorgebacken. Tiefgefroren.

Aufbewahrung: Lagerung zu Hause bei -18°C bzw. im *** - Gefrierfach

Inverkehrbringer: bofrost* 47628 Straelen / Germany

Link:

