

Artikel	Art. #	Zubereitung
Timbale Erbse	68627	Die gefrorenen Timbales in ein GN-Blech geben. Vor dem Erhitzen etwas Flüssigkeit auf den Blech-Boden verteilen (ca. 1 dl Wasser oder Brühe für ein 1/1 GN-Blech) und die Timbales mit Öl besprühen. Abgedeckt bis zu einer Kerntemperatur von 70°C erhitzen. Kombidämpfer (mit 100% Dampf): 100°C, ca. 5 Minuten. Mikrowelle: 750 W, ca. 2-3 Minuten (84 g)
Timbale Broccoli	68603	Die gefrorenen Timbales in ein GN-Blech geben. Vor dem Erhitzen etwas Flüssigkeit auf den Blech-Boden verteilen (ca. 1 dl Wasser oder Brühe für ein 1/1 GN-Blech) und die Timbales mit Öl besprühen. Abgedeckt bis zu einer Kerntemperatur von 70°C erhitzen. Kombidämpfer (mit 100% Dampf): 100°C, ca. 10 Minuten. Mikrowelle: 750 W, ca. 3 Minuten (160 g)
Timbale grüne Bohne	68708	Die gefrorenen Timbales in ein GN-Blech geben. Vor dem Erhitzen etwas Flüssigkeit auf den Blech-Boden verteilen (ca. 1 dl Wasser oder Brühe für ein 1/1 GN-Blech) und die Timbales mit Öl besprühen. Abgedeckt bis zu einer Kerntemperatur von 70°C erhitzen. Kombidämpfer (mit 100 % Dampf): 100°C, ca. 6 Minuten. Mikrowelle: 750 W, ca. 2-3 Minuten (90 g)
Timbale Karotte	68515	Die gefrorenen Timbales in ein GN-Blech geben. Vor dem Erhitzen etwas Flüssigkeit auf den Blech-Boden verteilen (ca. 1 dl Wasser oder Brühe für ein 1/1 GN-Blech) und die Timbales mit Öl besprühen. Abgedeckt bis zu einer Kerntemperatur von 70°C erhitzen. Kombidämpfer (mit 100% Dampf): 100°C, ca. 8 Minuten. Mikrowelle: 750 W, ca. 3-4 Minuten (160 g)
Timbale Mais	68701	Die gefrorenen Timbales in ein GN-Blech geben. Vor dem Erhitzen etwas Flüssigkeit auf den Blech-Boden verteilen (ca. 1 dl Wasser oder Brühe für ein 1/1 GN-Blech) und die Timbales mit Öl besprühen. Abgedeckt bis zu einer Kerntemperatur von 70°C erhitzen. Kombidämpfer (mit 100% Dampf): 100°C, ca. 10 Minuten. Mikrowelle: 750 W, ca. 2-3 Minuten (84 g)
Timbale Mini-Tomate	68771	Kalt: Timbales im Kühlschrank ca. 3-4 Stunden auftauen. Im Kühlschrank bei max. 8°C aufbewahren und innerhalb von 6 Stunden nach dem Auftauen verzehren. Warm: Die gefrorenen Timbales in ein GN-Blech geben. Vor dem Erhitzen etwas Flüssigkeit auf den Blech-Boden verteilen (ca. 1 dl Wasser oder Brühe für ein 1/1 GN-Blech) und die Timbales mit Öl besprühen. Abgedeckt bis zu einer Kerntemperatur von 70°C erhitzen. Kombidämpfer (mit 100 % Dampf): 100°C, ca. 5-10 Minuten. Mikrowelle: 750 W, 84 g, ca. 2-3 Minuten
Timbale Brot	68767	Die gefrorenen Timbales ca. 3-4 Stunden im Kühlschrank oder ca. 2 Min. bei 750 W in der Mikrowelle (200 g) auftauen lassen. Das aufgetaute Produkt auf einen Teller legen, etwas Wasser dazugeben und mit Folie abdecken. Vor dem Servieren noch ein paar Min. unter der Folie ruhen lassen. Nach dem Auftauen gekühlt aufbewahren (max. 8°C) und innerhalb von 6 Stunden verbrauchen.
Timbale Reis	68641	Die gefrorenen Timbales in ein GN-Blech geben. Vor dem Erhitzen etwas Flüssigkeit auf den Blech-Boden verteilen (ca. 1 dl Wasser oder Brühe für ein 1/1 GN-Blech) und die Timbales mit Öl besprühen. Abgedeckt bis zu einer Kerntemperatur von 70°C erhitzen. Kombidämpfer (mit 100 % Dampf): 100°C, ca. 12 Minuten. Mikrowelle: 750 W, ca. 3-4 Minuten (160 g)
Timbale Huhn	68495	Die gefrorenen Timbales in ein GN-Blech geben. Vor dem Erhitzen etwas Flüssigkeit auf den Blech-Boden verteilen (ca. 1 dl Wasser oder Brühe für ein 1/1 GN-Blech) und die Timbales mit Öl besprühen. Abgedeckt bis zu einer Kerntemperatur von 70°C erhitzen. Kombidämpfer (mit 100 % Dampf): 100°C, ca. 10 Minuten. Mikrowelle: 750 W, ca. 3-4 Minuten (160 g)
Timbale Würstchen	68470	Die gefrorenen Timbales in ein GN-Blech geben. Vor dem Erhitzen etwas Flüssigkeit auf den Blech-Boden verteilen (ca. 1 dl Wasser oder Brühe für ein 1/1 GN-Blech) und die Timbales mit Öl besprühen. Abgedeckt bis zu einer Kerntemperatur von 70°C erhitzen. Kombidämpfer (mit 100 % Dampf): 100°C, ca. 8 Minuten. Mikrowelle: 750 W, ca. 3-4 Minuten (200 g)
Timbale Schinken Art	68568	Die gefrorenen Timbales in ein GN-Blech geben. Vor dem Erhitzen etwas Flüssigkeit auf den Blech-Boden verteilen (ca. 1 dl Wasser oder Brühe für ein 1/1 GN-Blech) und die Timbales mit Öl besprühen. Abgedeckt bis zu einer Kerntemperatur von 70°C erhitzen. Kombidämpfer (mit 100 % Dampf): 100°C, ca. 7 Minuten. Mikrowelle: 750 W, ca. 3-4 Minuten (160 g)
Timbale Schinkenstreifen "Bacon Art"	68680	Die gefrorenen Timbales in ein GN-Blech geben. Vor dem Erhitzen etwas Flüssigkeit auf den Blech-Boden verteilen (ca. 1 dl Wasser oder Brühe für ein 1/1 GN-Blech) und die Timbales mit Öl besprühen. Abgedeckt bis zu einer Kerntemperatur von 70°C erhitzen. Kombidämpfer (mit 100 % Dampf): 100°C, ca. 5 Minuten. Mikrowelle: 750 W, ca. 2-3 Minuten (150 g)
Timbale Rind	68581	Die gefrorenen Timbales in ein GN-Blech geben. Vor dem Erhitzen etwas Flüssigkeit auf den Blech-Boden verteilen (ca. 1 dl Wasser oder Brühe für ein 1/1 GN-Blech) und die Timbales mit Öl besprühen. Abgedeckt bis zu einer Kerntemperatur von 70°C erhitzen. Kombidämpfer (mit 100% Dampf): 100°C, ca. 7 Minuten. Mikrowelle: 750 W, ca. 3-4 Minuten (160 g)
Timbale Mini-Fleischbällchen	68623	Die gefrorenen Timbales in ein GN-Blech geben. Vor dem Erhitzen etwas Flüssigkeit auf den Blech-Boden verteilen (ca. 1 dl Wasser oder Brühe für ein 1/1 GN-Blech) und die Timbales mit Öl besprühen. Abgedeckt bis zu einer Kerntemperatur von 70°C erhitzen. Kombidämpfer (mit 100 % Dampf): 100°C, ca. 7 Minuten. Mikrowelle: 750 W, ca. 3-4 Minuten (160 g)
Timbale Kabeljau MSC	68489	Die gefrorenen Timbales in ein GN-Blech geben. Vor dem Erhitzen etwas Flüssigkeit auf den Blech-Boden verteilen (ca. 1 dl Wasser oder Brühe für ein 1/1 GN-Blech) und die Timbales mit Öl besprühen. Abgedeckt bis zu einer Kerntemperatur von 70°C erhitzen. Kombidämpfer (mit 100 % Dampf): 100°C, ca. 8 Minuten. Mikrowelle: 750 W, ca. 3-4 Minuten (160 g)
Timbale Lachs ASC & Pazif. Polar-Dorsch MSC	68646	Die gefrorenen Timbales in ein GN-Blech geben. Vor dem Erhitzen etwas Flüssigkeit auf den Blech-Boden verteilen (ca. 1 dl Wasser oder Brühe für ein 1/1 GN-Blech) und die Timbales mit Öl besprühen. Abgedeckt bis zu einer Kerntemperatur von 70°C erhitzen. Kombidämpfer (mit 100 % Dampf): 100°C, ca. 10 Minuten. Mikrowelle: 750 W, ca. 4-5 Minuten (160 g)