



We preserve nature's gifts



Beetroot burger

The pre-fried Beetroot burger immediately brings **colour to your plate**. This **crispy** vegetable burger with beetroot and kidney beans is delicious on a burger bun, as a side dish or as a vegan or veggie burger. The **red colour, the round shape and the fibre-rich texture** are perfect as an alternative to the traditional burger.



VEGAN

±100g / burger



18-20 MIN.
200°



7-8 MIN.



4 MIN.
175°

NL | Rode biet burger

De reeds voorgebakken rode biet burger brengt meteen **kleur op je bord**. Deze **krokante** groenteburger met rode biet en kidneybonen is heerlijk tussen een burgerbroodje, als bijgerecht of als vegan of veggie burger. De **rode kleur, de ronde vorm en de vezelrijke textuur** lenen zich perfect als alternatief voor de traditionele burger.

FR | Burger à la betterave

Le burger à la betterave cuisiné apportera de la **couleur dans votre assiette**. Ce délicieux burger composé de légumes **croquants** à la betterave et de haricots rouges est idéal en accompagnement ou en burger végétarien ou végétalien. Sa **couleur rouge, sa forme ronde et sa composition riche en fibre**, font de ce burger une parfaite alternative au burger traditionnel.

DE | Rote-Beete-Burger

Der vorgebackene Rote-Beete-Burger bringt sofort **Farbe auf den Teller**. Dieser **knusprige** Gemüse-Patty aus Roter Beete und Kidneybohnen schmeckt als Beilage oder besonders gut als veganer oder vegetarischer Burger. Die **rote Farbe, die runde Form und die ballaststoffreiche Textur** sind die perfekte Alternative zum traditionellen Burger.

ES | Hamburguesa de remolacha

La hamburguesa de remolacha precocida aporta inmediatamente **color a tu plato**. Esta **crujiente** hamburguesa vegetal con remolacha y judías Kidney está deliciosa en un pan de hamburguesa, como guarnición o como hamburguesa vegana o vegetariana. El **color rojo, la forma redonda y la textura rica en fibra** son perfectos como alternativa a la hamburguesa tradicional.

IT | Burger di barbabietola

Il Burger di Barbabietola precotto **colora subito il tuo piatto**. Questo **crocante** Burger di verdure con barbabietola e fagioli Kidney è delizioso in un panino, come contorno o come Burger vegano o vegetariano. Il **colore rosso, la forma tonda e la consistenza ricca di fibre** sono perfetti come alternativa al tradizionale Burger.



Recipe idea

Beet burger deluxe



	Art. Code	JDE code	GTIN CU 5411361	GTIN SU 05411361	Box content	Pallet- EURO (subject to modification)	kJ	Kcal	Fat	Fat of which saturates	Carbohydrate	Carbohydrate of which sugars	Fibres	Protein	Salt	Allergens
BEETROOT BURGER	100291810	28549	138489	138496	10x1KG	5x9c	878	210	9.7	1.2	24	2.9	4.1	4.5	1.10	Soy Gluten Mustard Sulphite
	PACKING INFORMATION						NUTRITIONAL INFORMATION									

FOLLOW ARDO ON WWW.ARDO.COM

ARDO N.V. WEZESTRAAT 61 B-8850 ARDOOIE - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - WWW.ARDO.COM - INFO@ARDO.COM

AT +43 2249 3535 0 - CZ +420 326 597 062 - DE +49 2102 2028 0 - DK +45 6531 0310 - ES +34 955 660648 - FR +33 297 234876 - +33 320 001033

+33 298 930240 - +33 475 044266 - HU +36 873 401 53 - IE +353 12 957 355 - IT +39 0382 17525 90 - NL +31 76 5999999 - +31 76 5040350 - PL +48 510 080 311

PT +351 243 559 230 - RO +40 31 80 54 102 - RU +7 499 682 7354 - SI +386 5 658 25 00 - UK +44 1233 714714 - +44 1379 871007

