



MISSGYOZA



gyu
Rind



tori
Poulet



midori
Terravegi



ebi
Crevetten



smooth as silk

Handmade in Zurich

FOODSTORIES BY



ecco-jäger
Früchte und Gemüse AG



MISSGYOZA



tori

Pouletfleischfüllung,
tiefgekühlt

86x23g

7640143240036



gyu

Rindfleischfüllung,
tiefgekühlt

86x23g

7640143240029



midori

Terravegiefüllung vegan,
tiefgekühlt

86x23g

640143240043



ebi

Crevettenfüllung, tiefgekühlt

86x23g

7640143240050

ZUBEREITUNGSHINWEIS:

Bei mittlerer Hitze zwei Teelöffel Öl in eine beschichtete Pfanne geben und auf 180°C (Gas 4-5) erhitzen.

Die gefrorenen Gyoza in die Pfanne legen. Ein Glas Wasser in die Pfanne giessen bis 1/3 jedes Gyoza mit Wasser bedeckt ist. Auf hohe Hitze stellen (220°C, Gas 7-8). Pfanne abdecken und ca. 7 Minuten kochen lassen.

Den Deckel öffnen und abwarten, bis der Boden der Gyoza goldbraun und knusprig ist. Mit individuell abgestimmten Saucen und Garnituren kreieren Sie ein einzigartiges Signature-Gericht.



ecco-jäger Früchte und Gemüse AG

Chriesilöserstrasse 65

7310 Bad Ragaz

T 081 303 84 84

bestellung@ecco-jaeger.ch

www.ecco-jaeger.ch

FOODSTORIES BY



ecco-jäger

Früchte und Gemüse AG