

# BIO Kartoffel-Taschen Frischkäse-Kräuter



STÜCKGEWICHT CA. 60 G, VORGEBACKEN



## Verpackung

ARTIKEL-NR.	9685
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	108/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 968504
EAN UMVERPACKUNG	4006934 968511
MHD	24 Monate

## INFO

Hergestellt aus Kartoffelraspeln und einer herzhaften Füllung aus Frischkäse und Kräutern. In hochwertigem BIO-Rapsöl vorgebacken. Mit 25 % Füllung im Knuspermantel.DE-ÖKO-006

## ZUTATEN

Mantel (75 %): Kartoffeln\*, Rapsöl\*, Kartoffelstärke\*, Meersalz, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Dextrose\* - Füllung (25 %): FRISCHKÄSE Doppelrahmstufe\* 24 %, Kartoffelstärke\*, Meersalz, Gewürze\*, Kräuter\* 0,2 % - \*aus kontrolliert-biologischem Anbau



## Nährwerte

BRENNWERT	817 kJ / 196 kcal	KOHLLENHYDRATE	18 g
FETT	12 g	DAVON ZUCKER	0,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	4,5 g	EIWEIß	3,0 g
		SALZ	1,0 g

## Inhaltsstoffe

- Frei von gehärteten Fetten
- Frei von Konservierungsstoffen
- Frei von künstlichen Farbstoffen
- Frei von natürlichen Farbstoffen
- glutenfrei
- ODZ
- Vegetarisch



## Zubereitung

### COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 13 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

### BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und bei 200 °C ca. 15-20 Minuten backen.

### BACKOFEN (UMLUFT)

Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und bei 180-190 °C ca. 15-20 Minuten backen.

### FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 170 °C ca. 7 Minuten frittieren.

## Rezepte zum Produkt

finden Sie unter [www.schne-frost.de](http://www.schne-frost.de)