

Jahrmarktpuffer

STÜCKGEWICHT CA. 80 G, VORGEBACKEN



Verpackung

ARTIKEL-NR.	5024
JE KARTON	4 x 1600 g Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	81/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 502418
EAN UMMVERPACKUNG	4006934 502425
MHD	24 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	461 kJ / 109 kcal	KOHLENHYDRATE	20,6 g
FETT	1,4 g	DAVON ZUCKER	0,7 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,7 g	EIWEIß	2,2 g
		SALZ	1,08 g



Zubereitung

PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 7 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Dabei mehrmals wenden.

COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 12-15 Minuten auf einem Gastroblech fertig backen.

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 16-18 Minuten backen.

FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 4-5 Minuten frittieren. Frittierkorb maximal zur Hälfte befüllen.

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 14-16 Minuten backen.



INFO

Extra dicke Kartoffelpuffer wie hausgemacht. Hergestellt aus frischen Kartoffeln und pflanzlichem Fett. Auf gusseisernen Pfannen knusprig vorgebacken. Schnell und einfach zuzubereiten.

ZUTATEN

Kartoffeln 85 %, Trinkwasser, Kartoffelstärke 3 %, Palmöl*, Kartoffelflocken 1 %, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Zwiebeln, Reismehl, Dextrose, Gewürze, Zucker, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure (*RSPO zertifiziert)

Inhaltsstoffe

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

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de