

Hash Brown Fries Cheese & Chili



INFO

Crispy Rösti-Stäbchen im rustikalen Handmade-Style. Hergestellt aus frischen Kartoffelraspeln mit Emmentaler und Chili. Perfekt einsetzbar als Snackartikel oder als moderne Beilage.

ZUTATEN

Kartoffeln 62,5 %, Rapsöl, EMMENTALERKÄSE 5,2 %, Trinkwasser, modifizierte Stärke, Kartoffelflocken, Stärke, Reismehl, Zwiebeln, EMMENTALERKÄSEPULVER 1 % (EMMENTALERKÄSE; Schmelzsatz Natriumphosphat), Speisesalz, Gewürze (u.a. Chili 0,3 %), Stabilisator Hydroxypropylmethylcellulose und Diphosphate, Dextrose, Zucker, Backtriebmittel Natriumcarbonat, Verdickungsmittel Xanthan.

Inhaltsstoffe

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

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de

STÜCKGEWICHT CA. 8 G, VORGEBACKEN



Verpackung

| | |
|---------------------------|-------------------|
| ARTIKEL-NR. | 4683 |
| JE KARTON | 4 x 1,5 kg Beutel |
| KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE | 54/9 |
| EAN EINZELVERPACKUNG | 4006934 468318 |
| EAN UMPERPACKUNG | 4006934 468325 |
| MHD | 12 Monate |



Nährwerte

| | | | |
|-----------------------------|------------|----------------|------|
| BRENNWERT | 1106 / 265 | KOHLLENHYDRATE | 27,5 |
| FETT | 14,4 | DAVON ZUCKER | 1,0 |
| DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN | 2,7 | EIWEIß | 4,6 |
| | | SALZ | 1,37 |



Zubereitung

COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 4-5 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. 7-8 Minuten backen.

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 210 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 6-7 Minuten backen.

FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 1 Minute frittieren. Frittierkorb maximal zur Hälfte befüllen.