

Pommes Macaires Classic

STÜCKGEWICHT CA. 44 G, VORGEBACKEN



Verpackung

ARTIKEL-NR.	5753
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	117/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 575313
EAN UMPERPACKUNG	4006934 575320
MHD	6 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	700 / 167	KOHLLENHYDRATE	18,8
FETT	8,4	DAVON ZUCKER	0,6
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	3,0	EIWEIß	3,0
		SALZ	1,06



Zubereitung

COMBIDÄMPFER

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

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen auf 210 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 18 Minuten backen.

FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 160 °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. 16 Minuten backen.

PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 7-8 Minuten auf jeder Seite bei mittlerer Hitze braten.



INFO

Ein Klassiker in Handmade-Optik: Hergestellt aus frischem Kartoffelpüree mit Putenbacon und feinen Gewürzen. Schnell & einfach zuzubereiten.

ZUTATEN

Kartoffelpüree 74 % (Kartoffeln, Kartoffelflocken), Rapsöl, vorgebackene Zwiebeln 5,5 % (Zwiebeln, Sonnenblumenöl), Putenbaconwürfel 4,4 % (Putenfleisch, Kochsalz, Konservierungsstoff E250, Antioxidationsmittel Natriumascobat, Gewürzextrakte, Buchenholzrauch), HÜHNEREIGELB, Petersilie, BUTTERREINFETT, Speisesalz, Stabilisator Hydroxypropylmethylcellulose, Dextrose, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Gewürze, Stärke, Zucker.

Inhaltsstoffe

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

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de

