Kartoffel-Gratin (NEUE REZEPTUR)

INFO
Mit einer schmackhaften Käsesauce ummantelte frittierte Kartoffelscheiben aus Qualitätskartoffeln. Einzeln portionierbar und problemlos zuzubereiten. Bleibt lange heiß.

ZUTATEN
Frittierte Kartoffeln (Kartoffeln, Rapsöl, Speisesalz) 58 %, Wasser, GOUDA 5 %, VOLLMILCH, SCHLAGSAHNE, SAUERRAHM, modifizierte Stärke, Speisesalz, Rapsöl, Zucker, Gewürze, Knoblauchpulver, Gemüsepulver (Zwiebeln, Pastinaken, Karotten), Maltodextrin, Steinpilzpulver, Kräuter.

Inhaltsstoffe

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

Verpackung

ARTIKEL-NR.	6587
JE KARTON	2 x 2,0 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	117/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 658702
EAN UMVERPACKUNG	4006934 658719
MHD	12 Monate

Nährwerte

BRENNWERT	567 kJ / 135 kcal	KOHLENHYDRATE	15 g
FETT	6,6 g	DAVON ZUCKER	1 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	2,7 g	EIWEIß	3,1 g
		SALZ	1,1 g

Zubereitung

COMBIDÄMPFER
Combidämpfer (Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 25 Minuten in einem tiefen Gastro-Blech fertig backen.

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)
Backofen auf 220 °C vorheizen. Ca. 300 g des tiefgefrorenen Produktes in eine Auflaufform geben und ca. 30 Minuten backen.

BACKOFEN (UMLUFT)
Backofen auf 220 °C vorheizen. Ca. 300 g des tiefgefrorenen Produktes in eine Auflaufform geben und ca. 22 Minuten backen.

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de