

Rosmarin-Kartoffeln



INFO

Pikant gewürzte Kartoffelspalten aus Qualitätskartoffeln und herrlich duftendem Rosmarin. In hochwertigem Rapsöl vorgebacken.

ZUTATEN

Kartoffeln 90 %, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Speisesalz, Rosmarin 0,6 %, Gewürze, Dextrose, Kartoffelstärke, Zucker.

Inhaltsstoffe

-  Frei von gehärteten Fetten
-  Frei von Konservierungsstoffen
-  Frei von künstlichen Farbstoffen
-  Frei von natürlichen Farbstoffen
-  laktosefrei
-  glutenfrei
-  ODZ
-  Tellerregenerierung
-  Cook & Chill
-  Vegetarisch
-  Vegan

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de

SCHNITT 1/6, VORGEBACKEN



Verpackung

ARTIKEL-NR.	2460
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	117/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 246008
EAN UMMVERPACKUNG	4006934 246015
MHD	18 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	627 kJ / 150 kcal
FETT	5,7 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,6 g

KOHLENHYDRATE	21 g
DAVON ZUCKER	< 0,5 g
EIWEIß	2,6 g
SALZ	1,0 g



Zubereitung

PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl bei mittlerer Hitze ca. 9 Minuten bis zur gewünschten Bräunung unter mehrmaligem Wenden braten.

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 180 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 12 Minuten backen.

COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (Heißluft) auf 180°C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 12 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen. Combidämpfer auf 50% Luftfeuchte stellen.