

# Kartoffel-Kroketten (vorgebacken)



STÜCKGEWICHT CA. 24 G, VORGEBACKEN



## Verpackung

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| ARTIKEL-NR.               | 3743              |
| JE KARTON                 | 2 x 2,5 kg Beutel |
| KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE | 90/9              |
| EAN EINZELVERPACKUNG      | 4006934 371502    |
| EAN UMPERPACKUNG          | 4006934 371519    |
| MHD                       | 24 Monate         |



## Nährwerte

|                             |                   |                |         |
|-----------------------------|-------------------|----------------|---------|
| BRENNWERT                   | 913 kJ / 218 kcal | KOHLLENHYDRATE | 29 g    |
| FETT                        | 9,1 g             | DAVON ZUCKER   | < 0,5 g |
| DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN | 0,8 g             | EIWEIß         | 3,6 g   |
|                             |                   | SALZ           | 1,1 g   |

## INFO

Hergestellt aus frischem Kartoffelpüree. Mild gewürzt, ausgeformt und in hochwertigem Rapsöl vorgebacken.

## ZUTATEN

Kartoffeln, Kartoffelflocken, Rapsöl, HÜHNERVOLLEIPULVER, Speisesalz, MOLKENERZEUGNIS, MILCHEIWEIß, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Traubenzucker, Gewürze.

## Inhaltsstoffe

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



## Zubereitung

### COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 10 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

### BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 15 Minuten backen.

### BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 12 Minuten backen.

## Rezepte zum Produkt

finden Sie unter [www.schne-frost.de](http://www.schne-frost.de)