



### INFO

Kartoffelige Rösti-Ecken aus frischen Qualitätskartoffeln und Gewürzen. In hochwertigem Rapsöl vorgebacken.

#### **ZUTATEN**

Kartoffeln 89 %, Rapsöl, Kartoffelstärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose, Verdickungsmittel Methylcellulose, Gewürze, Gewürzextrakte.

## Inhaltsstoffe



Frei von Konservierungsstoffen

Frei von künstlichen Farbstoffen

Frei von natürlichen Farbstoffen

laktosefrei

🎉 glutenfrei

(g) ODZ

(O) Tellerregenerierung

(g) Vegetarisch

( Vegan

# Rösti-Ecken

### STÜCKGEWICHT CA. 55 G, VORGEBACKEN



### Verpackung

ARTIKEL-NR.	4724
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	90/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 530305
EAN UMVERPACKUNG	4006934 530312
MHD	24 Monate



### Nährwerte

BRENNWERT	835 kJ / 200 kcal
FETT	9,4 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,9 g

KOHLENHYDRATE	25 g
DAVON ZUCKER	< 0,5 g
EIWEIß	2,5 g
SALZ	1,2 g



### Zubereitung

### COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (Heißluft) auf 230 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 10 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

### BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 15 Minuten backen.

### PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 5 Minuten auf jeder Seite bei mittlerer Hitze braten.

### BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 13 Minuten backen.

#### FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 5 Minuten frittieren.



finden Sie unter www.schne-frost.de

