Rösti Plus Classic

STÜCKGEWICHT CA. 65 G, VORGEBACKEN

Verpackung

ARTIKEL-NR.	4567
JE KARTON	5 x 1300 g Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	72/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 456704
EAN UMVERPACKUNG	4006934 456711
MHD	24 Monate

Nährwerte

BRENNWERT	806 kJ / 193 kcal	KOHLENHYDRATE	23 g
FETT	9,8 g	DAVON ZUCKER	< 0,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	1,0 g	EIWEIß	2,1 g
		SALZ	1,1 g

INFO
Rösti wie hausgemacht. Aus frischen grob geraspelten Qualitätskartoffeln, rustikal ausgeformt und in ungehärtetem, 100 % pflanzlichem Fett vorgebacken.

ZUTATEN
Kartoffeln 86 %, Rapsöl, Zwiebeln, Kartoffelstärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Reismehl, modifizierte Maisstärke, Dextrose, Verdickungsmittel Hydroxypropylmethylcellulose, Gewürze, Gewürzextrakt.

Inhaltsstoffe

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

Zubereitung

COMBIDÄMPFER
Combidämpfer (Heißluft) auf 220 °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. 14 Minuten backen.

PFANNE
Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 6 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. 3 Minuten frittieren.

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de