

Mini Kartoffel-Taschen Frischkäse-Kräuter



INFO

Aus frischen Kartoffelraspeln und einer herzhaften Füllung aus Frischkäse, Sauerrahm und Kräutern.

ZUTATEN

Kartoffeln 69 %, FRISCHKÄSE 14 %, Rapsöl, SAUERRAHM 4,5 %, Reismehl, Stärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Kräuter 0,3 %, Gewürze, Dextrose, Säuerungsmittel Zitronensäure.

Inhaltsstoffe

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

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de

STÜCKGEWICHT CA. 25 G, VORGEBACKEN



Verpackung

| | |
|---------------------------|-------------------|
| ARTIKEL-NR. | 6834 |
| JE KARTON | 5 x 1,0 kg Beutel |
| KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE | 117/9 |
| EAN EINZELVERPACKUNG | 4006934 683407 |
| EAN UMPERPACKUNG | 4006934 683414 |
| MHD | 12 Monate |



Nährwerte

| | | | |
|-----------------------------|-------------------|---------------|-------|
| BRENNWERT | 884 kJ / 211 kcal | KOHLENHYDRATE | 24 g |
| FETT | 11 g | DAVON ZUCKER | 0,6 g |
| DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN | 3,5 g | EIWEIß | 3,1 g |
| | | SALZ | 1,5 g |



Zubereitung

COMBIDÄMPFER

Combidämpfer auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt auf einem Gastroblech ca. 9 - 10 Minuten fertig backen.

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Rost verteilen und ca. 12 Minuten fertig backen.

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Rost verteilen und ca. 11 Minuten fertig backen.

FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 3 Minuten frittieren.