Kartoffelspätzle

INFO
Eine Kartoffelspezialität nach schwäbischem Originalrezept. Aus 40 % Kartoffeln, mit feinen Gewürzen - wie hausgemacht. Blitzschnell zubereitet, mit hoher Standzeit.

ZUTATEN
Kartoffeln 40 %, HÜHNEREIWEISS, HÜHNERVOLLEI, HARTWEIZENGRIESS, WEIZENMEHL, Stärke (mit WEIZEN), Speisesalz, Trinkwasser, Verdickungsmittel Methylcellulose, Gewürze, Gewürzextrakte.

Inhaltsstoffe

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

Verpackung

ARTIKEL-NR.	6111
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	81/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 611103
EAN UMVERPACKUNG	4006934 611110
MHD	15 Monate

Nährwerte

BRENNWERT	567 kJ / 134 kcal	KOHLENHYDRATE	23,5 g
FETT	0,7 g	DAVON ZUCKER	1,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,2 g	EIWEIß	7,6 g
		SALZ	1,2 g

Zubereitung

COMBIDÄMPFER
Combidämpfer auf 140 °C (50 % Dampf, 50 % Heißluft) vorheizen. Max 1,5 kg des tiefgefrorenen Produktes mit einigen Butterflöckchen auf ein GN-Blech geben und ca. 5 Minuten erhitzen. Nach Geschmack würzen und durchmischen.

PFANNE
Etwas Butter erhitzen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 5 Minuten braten, dabei mehrmals wenden. Nach Geschmack würzen.

KOCHTOPF
Das tiefgefrorene Produkt in kochendes Salzwasser geben. Anschließend ca. 5 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

MIKROWELLE
200 g des tiefgefrorenen Produktes mit einigen Butterflöckchen bei 600 Watt 3,5 Minuten (900 Watt, 3 Minuten) erhitzen. Nach Geschmack würzen und durchmischen.

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de

Schne frost