

# Kartoffel-Nocken Naturell

STÜCKGEWICHT CA. 25 G, VORGEBACKEN



## Verpackung

ARTIKEL-NR.	3921
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	117/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 392101
EAN UMPERPACKUNG	4006934 392118
MHD	18 Monate



## Nährwerte

<b>BRENNWERT</b>	752 kJ / 180 kcal	<b>KOHLENHYDRATE</b>	21,5 g
<b>FETT</b>	8,2 g	<b>DAVON ZUCKER</b>	0,4 g
<b>DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN</b>	1,4 g	<b>EIWEIß</b>	3,0 g
		<b>SALZ</b>	1,0 g



## Zubereitung

### COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (Heißluft) auf 180 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 13-14 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. 19 Minuten backen.

### BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 18 Minuten backen.

### FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 160 °C ca. 6-7 Minuten frittieren.



## INFO

Zart-fluffige Nocken aus frischem Kartoffelpüree. Schnell und einfach zuzubereiten. Eine klassische Nockenform in handgemachter Optik.

## ZUTATEN

Kartoffelpüree 88 % (Kartoffeln, Kartoffelflocken), Rapsöl, BUTTERREINFETT 1,3 %, Salz, HÜHNERVOLLEIPULVER, HÜHNEREIWEISSPULVER, Stärke, Dextrose, Gewürze.

## Inhaltsstoffe

- Frei von gehärteten Fetten
- Frei von Konservierungsstoffen
- Frei von künstlichen Farbstoffen
- Frei von natürlichen Farbstoffen
- glutenfrei
- ODZ
- Vegetarisch

## Rezepte zum Produkt

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