



#### INFO

Hergestellt aus Kartoffelraspeln und milden Gewürzen.

#### ZUTATEN

Kartoffeln 88 %, Rapsöl, Kartoffelstärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Verdickungsmittel Methylcellulose, Dextrose, Gewürzextrakt.

## Inhaltsstoffe



Frei von Konservierungsstoffen

Frei von künstlichen Farbstoffen

Frei von natürlichen Farbstoffen

laktosefrei

( glutenfrei

S ODZ

(©) Tellerregenerierung

👸 Vegetarisch

Vegan

# Röstinchen Rustikal

### STÜCKGEWICHT CA. 34 G, VORGEBACKEN



### Verpackung

ARTIKEL-NR.	4513
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	90/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 451303
EAN UMVERPACKUNG	4006934 451310
MHD	24 Monate



### Nährwerte

BRENNWERT	799 kJ / 192 kcal
FETT	10,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,8 g

KOHLENHYDRATE	19,9 g
DAVON ZUCKER	0,3 g
EIWEIß	2,1 g
SALZ	0,9 g



### Zubereitung

### COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 13 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.

### FRITTEUSE

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

### BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 200 °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. 4-5 Minuten auf jeder Seite bei mittlerer Hitze braten.

## Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de

