

BIO Kartoffel-Taschen Frischkäse-Kräuter

STÜCKGEWICHT 60 G, VORGEBACKEN

INFO
Hergestellt aus Kartoffelraspeln und einer herzhaften Füllung aus Frischkäse und Kräutern. In hochwertigem BIO-Rapsöl vorgebacken. Mit 25 % Füllung im Knuspermantel.DE-ÖKO-001

ZUTATEN
Kartoffeln* 66 %, FRISCHKÄSE [MILCH]-Zubereitung 25 % (FRISCHKÄSE [MILCH] Doppelrahmstufe* 24 %, Kartoffelstärke*, Meersalz, Kräuter* 0,2 %, Gewürze*), Rapsöl*, Kartoffelstärke*, Meersalz, Kartoffelflocken*, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Dextrose*.*aus kontrolliert-biologischem Anbau

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

Verpackung

ARTIKEL-NR.	9685
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	108/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 968504
EAN UMVERPACKUNG	4006934 968511
MHD	24 Monate

Nährwerte

BRENNWERT	840 kJ / 202 kcal	**KOHLENHYDRATE**	18,4 g
FETT	12 g	**DAVON ZUCKER**	0,4 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	5 g	**EIWEIß**	3,2 g
		SALZ	1,1 g

Zubereitung

COMBIDÄMPFER
(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 13 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)
Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und bei 200 °C ca. 15-20 Minuten backen.

BACKOFEN (UMLUFT)
Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und bei 180-190 °C ca. 15-20 Minuten backen.

FRITTEUSE
Das tiefgefrorene Produkt bei 170 °C ca. 7 Minuten frittieren.