Jahrmarktspuffer

STÜCKGEWICHT 80 G, VORGEBACKEN

Verpackung

ARTIKEL-NR.	5024
JE KARTON	4 x 1,6 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	81/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 502418
EAN UMVERPACKUNG	4006934 502425
MHD	24 Monate

Nährwerte

BRENNWERT	461 kJ / 109 kcal	KOHLENHYDRATE	20,6 g
FETT	1,4 g	DAVON ZUCKER	0,7 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,7 g	EIWEIß	2,2 g
		SALZ	1,08 g

Zubereitung

PFANNE
(empfohlene Zubereitung) Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 7 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Dabei mehrmals wenden.

FRITTEUSE
Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 4-5 Minuten frittieren. Frittierkorb maximal zur Hälfte befüllen.

COMBIDÄMPFER
Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 12-15 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

BACKOFEN (UMLUFT)
Backofen auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 14-16 Minuten backen.

INFO
Extra dicke Kartoffelpuffer wie hausgemacht. Hergestellt aus frischen Kartoffeln und pflanzlichem Fett. Auf gusseisernen Pfannen knusprig vorgebacken. Schnell und einfach zuzubereiten.

ZUTATEN
Kartoffeln 85 %, Trinkwasser, Kartoffelstärke 3 %, Palmöl*, Kartoffelflocken 1 %, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, Zwiebeln, Reismehl, Dextrose, Gewürze, Zucker, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure. (*RSPO zertifiziert)

Inhaltsstoffe

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

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de

Schne frost