Reibekuchen Rustikal (ideal für den Combidämpfer)





INFO
Reibekuchen aus grob geraspelten Kartoffeln im rustikalen Handmade-Style. Ideal für die Zubereitung im Combidämpfer.

ZUTATEN
Kartoffeln 62 %, Rapsöl, Zwiebeln 11 %, Stärke, Kartoffelflocken 2,5 %, WEIZENMEHL, HÜHNERVOLLEI, HAFERFLOCKEN, Meersalz, Dextrose, Gewürze.

Inhaltsstoffe

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

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de

STÜCKGEWICHT 60 G, VORGEBACKEN

Verpackung

ARTIKEL-NR.	5085
JE KARTON	4 x 1,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	81/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 508519
EAN UMVERPACKUNG	4006934 508526
MHD	24 Monate

Nährwerte

BRENNWERT	896 kJ / 214 kcal	KOHLENHYDRATE	25,1 g
FETT	10,8 g	DAVON ZUCKER	2,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	1,2 g	EIWEIß	2,8 g
		SALZ	1,4 g

Zubereitung

COMBIDÄMPFER
(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 10 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)
Backofen auf 210 °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. 2-3 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. 8 Minuten auf jeder Seite bei mittlerer Hitze braten.