

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 UMPERPACKUNG	4006934 508526
MHD	24 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	896 kJ / 214 kcal	KOHLHYDRATE	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.