

Cheesy Potato Nuggets



STÜCKGEWICHT 25 G, VORGEBACKEN



Verpackung

| | |
|---------------------------|-------------------|
| ARTIKEL-NR. | 4772 |
| JE KARTON | 5 x 1,0 kg Beutel |
| KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE | 117/9 |
| EAN EINZELVERPACKUNG | 4006934 477204 |
| EAN UMVERPACKUNG | 4006934 477211 |
| MHD | 15 Monate |



Nährwerte

| | | | |
|-----------------------------|--------------------|---------------|--------|
| BRENNWERT | 1118 kJ / 268 kcal | KOHLENHYDRATE | 22,0 g |
| FETT | 16,0 g | DAVON ZUCKER | 0,3 g |
| DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN | 5,7 g | EIWEIS | 9,3 g |
| | | SALZ | 1,28 g |



Zubereitung

FRITTEUSE

(empfohlene Zubereitung): Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 3-4 Minuten frittieren. Frittierkorb maximal zur Hälfte befüllen.

AIRFRYER

Das tiefgefrorene Produkt bei ca. 190 °C ca. 7-8 Minuten frittieren. Frittierkorb maximal bis zur Hälfte befüllen.

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 220 °C ca. 9-10 Minuten fertig backen.

COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (Heißluft) auf 240 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 4-5 Minuten auf einem Gastroblech fertig backen.

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 210 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 210 °C ca. 8-9 Minuten fertig backen.

INFO

Kartoffelraspeln mit würzigem, altem Gouda und herhaftem Emmentaler in knuspriger Panade.

ZUTATEN

Kartoffeln 40 %, EMMENTALERKÄSE [MILCH] 15 %, Wasser, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Gewürze, Hefe), GOUDAKÄSE [MILCH] 8,7 %, Rapsöl, Kartoffelflocken, WEIZENMEHL, Meersalz, Gewürze, Reismehl, Stärke, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Stabilisator Hydroxypropylmethylcellulose.

Inhaltsstoffe

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

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de