

# Cauliflower Cheese Sticks

STÜCKGEWICHT 25 G, VORGEBACKEN



## Verpackung

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| ARTIKEL-NR.               | 4773              |
| JE KARTON                 | 5 x 1,0 kg Beutel |
| KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE | 81/9              |
| EAN EINZELVERPACKUNG      | 4006934 477303    |
| EAN UMVERPACKUNG          | 4006934 477310    |
| MHD                       | 15 Monate         |



## Nährwerte

|                             |                   |
|-----------------------------|-------------------|
| BRENNWERT                   | 916 kJ / 220 kcal |
| FETT                        | 14,0 g            |
| DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN | 3,9 g             |

|                |        |
|----------------|--------|
| KOHLLENHYDRATE | 15,0 g |
| DAVON ZUCKER   | 2,2 g  |
| EIWEIß         | 5,8 g  |
| SALZ           | 1,58 g |



## Zubereitung

### FRITTEUSE

(empfohlene Zubereitung): Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 2-3 Minuten frittieren. Frittierkorb maximal zur Hälfte befüllen.

### AIRFRYER

Das tiefgefrorene Produkt bei 200 °C ca. 5-6 Minuten frittieren. Frittierkorb maximal zur Hälfte befüllen. Nach der Hälfte der Zeit den Korb schütteln.

### BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 14-15 Minuten backen.

### COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (Heißluft) auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 5-6 Minuten auf einem Gastroblech fertig backen.

### BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 210 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 12-13 Minuten backen.



## INFO

Blumenkohl-Sticks verfeinert mit würzigem, altem Gouda und einer knusprigen Cornflakes-Panade.

## ZUTATEN

Blumenkohl 47 %, GOUDA [MILCH] 14 %, Panade (Semmelbrösel (WEIZENMEHL, Hefe, Salz), Cornflakesgranulat (Mais, Zucker, Salz, GERSTENMALZextrakt), Reismehl, GERSTENMALZ, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Reiskeleieextrakt, Gewürze), Trinkwasser, Rapsöl, WEIZENMEHL, modifizierte Stärke, Knoblauch, Erbsenfaser, Schnittlauch, VOLLMILCHPULVER, Meersalz, Stabilisator Methylcellulose, Zwiebeln, Stärke, Gewürze.

## 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](http://www.schne-frost.de)