

# Crunchy Potato Balls



## INFO

Pikant gewürzte Bällchen aus frischem Kartoffelpüree.

## ZUTATEN

Kartoffeln 64 %, Wasser, Rapsöl, Kartoffelflocken, modifizierte Stärken, WEIZENSTÄRKE, Reismehl, Salz, Gewürze, Chili, Stärken, Petersilie, Emulgator: Mono und Diglyceride von Speisefettsäuren, Stabilisator: Diphosphate, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Verdickungsmittel: Xanthan, Dextrose.

## Inhaltsstoffe

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

## Rezepte zum Produkt

finden Sie unter [www.schne-frost.de](http://www.schne-frost.de)

STÜCKGEWICHT 8,5 G, VORGEBACKEN



## Verpackung

ARTIKEL-NR.	3624
JE KARTON	5 x 1,0 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	9/90
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 362401
EAN UMVERPACKUNG	4006934 362418
MHD	18 Monate



## Nährwerte

BRENNWERT	829 kJ / 198 kcal	KOHLENHYDRATE	26 g
FETT	8,7 g	DAVON ZUCKER	< 0,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,7 g	EIWEIS	2,1 g
		SALZ	1,22 g



## Zubereitung

<b>FRITTEUSE</b> Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 3-4 Minuten frittieren. Frittierzorb maximal zur Hälfte befüllen.	<b>COMBIDÄMPFER</b> Combidämpfer (Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 8-9 Minuten auf einem Gastroblech fertig backen.
<b>AIRFRYER</b> Das tiefgefrorene Produkt bei 200 °C ca. 6-7 Minuten frittieren. Frittierzorb maximal zur Hälfte befüllen. Nach der Hälfte der Zeit den Korb schütteln.	<b>BACKOFEN (UMLUFT)</b> Backofen auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 13-15 Minuten backen.
<b>BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)</b> Backofen auf 210 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 15-17 Minuten backen.	