

Kartoffelspätzle



INFO

Eine Kartoffelspezialität aus 40 % Kartoffeln, mit feinen Gewürzen - wie hausgemacht. Blitzschnell zubereitet, mit hoher Standzeit.

ZUTATEN

Kartoffeln 40 %, HÜHNEREIWEISS, HARTWEIZENGRIESS, HÜHNERVOLLEI, Stärke (WEIZEN), Speisesalz, Trinkwasser, Gewürze, Gewürzextrakte. Kann Spuren von Soja enthalten.

Inhaltsstoffe

- Frei von gehärteten Fetten
- Frei von Konservierungsstoffen
- Frei von künstlichen Farbstoffen
- Frei von natürlichen Farbstoffen
- laktosefrei
- Cook & Chill
- Vegetarisch

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de



Verpackung

ARTIKEL-NR.	6112
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	81/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 611202
EAN UMVERPACKUNG	4006934 611219
MHD	15 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	602 kJ / 142 kcal	KOHLENHYDRATE	24,3 g
FETT	1,6 g	DAVON ZUCKER	1,3 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,5 g	EIWEIS	6,9 g
		SALZ	1,03 g



Zubereitung

COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer auf 140 °C (50 % Dampf, 50 % Heißluft) vorheizen. Max 1,5 kg des tiefgefrorenen Produktes mit einigen Butterflöckchen auf ein GN-Blech geben und ca. 5 Minuten erhitzen. Nach Geschmack würzen und durchmischen.

KOCHTOPF

Das tiefgefrorene Produkt in kochendes Salzwasser geben. Anschließend ca. 5 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

PFANNE

Etwas Butter erhitzen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 5 Minuten braten, dabei mehrmals wenden. Nach Geschmack würzen.

MIKROWELLE

200 g des tiefgefrorenen Produktes mit einigen Butterflöckchen bei 600 Watt 3,5 Minuten (900 Watt, 3 Minuten) erhitzen. Nach Geschmack würzen und durchmischen.