

Kartoffel-Gratin






INFO

Mit einer schmackhaften Käsesauce ummantelte frittierte Kartoffelscheiben aus Qualitätskartoffeln. Einzeln portionierbar und problemlos zuzubereiten. Bleibt lange heiß.

ZUTATEN

Kartoffelscheiben (Kartoffeln, Rapsöl) 52 %, Wasser, SAHNE [MILCH] 6,9 %, KÄSEMischung (EMMENTALER [MILCH], MAASDAMMER [MILCH]) 6,1 %, FRISCHKÄSE [MILCH], MagerMILCHpulver, Rapsöl, Reisstärke, Salz, modifizierte Maisstärke, Gemüsebrühe (Salz, Glukosesirup, Gemüsepulver (Zwiebel, Karotte, Tomate), Zucker, Sonnenblumenöl, Gewürze), Zitronensaftkonzentrat, Muskatnuss, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Knoblauchpulver.

Inhaltsstoffe

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

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de



Verpackung

ARTIKEL-NR.	6588
JE KARTON	2 x 2,0 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	117/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 658801
EAN UMVERPACKUNG	4006934 658818
MHD	18 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	666 kJ / 160 kcal	KOHLLENHYDRATE	15 g
FETT	8,8 g	DAVON ZUCKER	1,9 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	3,8 g	EIWEIß	4,2 g
		SALZ	0,9 g



Zubereitung

COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 20 - 25 Minuten in einem tiefen Gastro-Blech fertig backen.

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen auf 220 °C vorheizen. Ca. 300 g des tiefgefrorenen Produktes in eine Auflaufform geben und ca. 28-30 Minuten backen.

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 220 °C vorheizen. Ca. 300 g des tiefgefrorenen Produktes in eine Auflaufform geben und ca. 20-22 Minuten backen.