

Bratkartoffeln Rustikal



SCHNITT UNREGELMÄßIG, VORGEBACKEN



Verpackung

ARTIKEL-NR.	2110
JE KARTON	4 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	72/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 211006
EAN UMPERPACKUNG	4006934 211013
MHD	24 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	595 kJ / 142 kcal	KOHLLENHYDRATE	22,8 g
FETT	4,0 g	DAVON ZUCKER	< 0,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,4 g	EIWEIß	2,0 g
		SALZ	0,09 g



Zubereitung

PFANNE

(empfohlene Zubereitung) Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten bis zur gewünschten Bräunung braten. Dabei mehrmals wenden.

FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 3-4 Minuten frittieren.

COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Ca. 1,5 kg des tiefgefrorenen Produkts ca. 18 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen. Während der Zubereitungszeit einmal wenden.

INFO

Unregelmäßig geschnittene Bratkartoffeln im rustikalen Handmade-Style.

ZUTATEN

Kartoffeln, Rapsöl.

Inhaltsstoffe

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

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de