Bratkartoffeln Rustikal





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

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 UMVERPACKUNG	4006934 211013
MHD	24 Monate

Nährwerte

BRENNWERT	595 kJ / 142 kcal	KOHLENHYDRATE	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.

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.

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