

Pommes Frites (vorgebacken)



SCHNITT 11 X 11 MM, VORGEBACKEN



Verpackung

ARTIKEL-NR.	1540
JE KARTON	4 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	63/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 240402
EAN UMPERPACKUNG	4006934 240419
MHD	24 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	670 kJ / 159 kcal	KOHLENHYDRATE	25 g
FETT	4,9 g	DAVON ZUCKER	< 0,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,5 g	EIWEIß	2,8 g
		SALZ	0,1 g

INFO

Hergestellt aus frischen Qualitätskartoffeln und ungehärtetem, 100 % pflanzlichem Fett. Vorgebacken und ohne zusätzliches Fett zuzubereiten.

ZUTATEN

Kartoffeln 95 %, Rapsöl.

Inhaltsstoffe

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



Zubereitung

COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 18 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 25 Minuten backen.

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 180-190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 23 Minuten backen.

FRITTEUSE

Frittierfett auf 175 °C vorheizen. Korb zur Hälfte füllen, ca. 4 Min. frittieren. In eine mit Papiertüchern ausgelegte Schüssel geben. Das Produkt in gefrorenem Zustand nach der empfohlenen Zeit und Temperatur zubereiten, bis es goldgelb und knusprig ist.

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de