

Kringel Frites (vorgebacken)

SCHNITT 11 X 11 MM, VORGEBACKEN



Verpackung

ARTIKEL-NR.	1634
JE KARTON	4 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	54/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 260400
EAN UMPERPACKUNG	4006934 260417
MHD	24 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	688 kJ / 164 kcal	KOHLENHYDRATE	24 g
FETT	6,7 g	DAVON ZUCKER	< 0,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,6 g	EIWEIß	2,3 g
		SALZ	0,05 g










INFO

Hergestellt aus frischen Qualitätskartoffeln und Sonnenblumenöl. Bleiben länger kross und standfest. Vorgebacken und ohne zusätzliches Fett zuzubereiten.

ZUTATEN

Kartoffeln 94 %, Sonnenblumenöl.

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. 16 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

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

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de