

Potato Wedges (gewürzt)







INFO

Pikant gewürzte Kartoffelspalten aus Qualitätskartoffeln. In pflanzlichem Öl vorgebacken und schnell zuzubereiten.

ZUTATEN

Kartoffeln, Palmöl, WEIZENMEHL, Speisesalz, Maisstärke, Maismehl, Gewürze, Dextrose.

Inhaltsstoffe

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

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de

SCHNITT 1/8, VORGEBACKEN



Verpackung

ARTIKEL-NR.	2434
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	117/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 243403
EAN UMPERPACKUNG	4006934 243410
MHD	24 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	588 kJ / 140 kcal	KOHLENHYDRATE	20 g
FETT	5,0 g	DAVON ZUCKER	0,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	2,7 g	EIWEIß	2,5 g
		SALZ	1,2 g



Zubereitung

FRITTEUSE

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

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 13 Minuten backen.

COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 10 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 7 Minuten bei mittlerer Hitze knusprig braten. Dabei mehrmals wenden.