Rosmarin-Kartoffeln





SCHNITT 1/6, VORGEBACKEN

Verpackung

ARTIKEL-NR.	2460
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	117/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 246008
EAN UMVERPACKUNG	4006934 246015
MHD	18 Monate

Nährwerte

BRENNWERT	609 kJ / 145 kcal	KOHLENHYDRATE	21 g
FETT	5,0 g	DAVON ZUCKER	0,4 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,5 g	EIWEIß	2,1 g
		SALZ	1,13 g

INFO

Pikant gewürzte Kartoffelspalten aus Qualitätskartoffeln und herrlich duftendem Rosmarin. In hochwertigem Rapsöl vorgebacken.

ZUTATEN

Kartoffeln 90 %, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Speisesalz, Rosmarin 0,6 %, Gewürze, Dextrose, Kartoffelstärke, Zucker.

Inhaltsstoffe

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

Zubereitung

PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl bei mittlerer Hitze ca. 9 Minuten bis zur gewünschten Bräunung unter mehrmaligem Wenden braten.

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 180 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 12 Minuten backen.

COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 180°C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 12 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen. Combidämpfer auf 50% Luftfeuchte stellen.

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de