Kartoffel-ABC





STÜCKGEWICHT 3-11 G, VORGEBACKEN

Verpackung

ARTIKEL-NR.	5725
JE KARTON	5 x 1,2 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	72/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 572503
EAN UMVERPACKUNG	4006934 572510
MHD	24 Monate

Nährwerte

BRENNWERT	986 kJ / 235 kcal	KOHLENHYDRATE	32 g
FETT	9,5 g	DAVON ZUCKER	< 0,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,9 g	EIWEIß	3,6 g
		SALZ	1,0 g

INFO

Der Spaß für Groß und Klein - Kartoffel-ABC aus frischem Kartoffelpüree und feinen Gewürzen. In hochwertigem Rapsöl vorgebacken und combidämpfergeeignet.

ZUTATEN

Kartoffelpüree 87 % (Kartoffeln, Wasser, Kartoffelflocken), Rapsöl, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Dextrose, Gewürze.

Zubereitung

COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 10 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 2 Minuten frittieren.

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 12 Minuten backen.

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen auf 200°C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 14 Minuten backen.

Inhaltsstoffe

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

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de