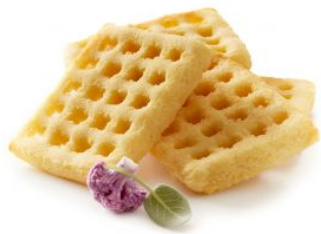


# Kartoffel-Waffeln



STÜCKGEWICHT 50 G, VORGEBACKEN



## Verpackung

ARTIKEL-NR.	5517
JE KARTON	5 x 1,0 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	63/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 551706
EAN UMPERPACKUNG	4006934 551713
MHD	24 Monate



## Nährwerte

BRENNWERT	898 kJ / 214 kcal	KOHLENHYDRATE	28 g
FETT	9,2 g	DAVON ZUCKER	< 0,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,9 g	EIWEIß	3,7 g
		SALZ	1,1 g



## Zubereitung

### COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 12 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

### BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 14 Minuten backen.

### BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 16 Minuten backen.

### FRITTEUSE

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

### AIRFRYER

Das tiefgefrorene Produkt einlagig im Frittierkorb verteilen und bei 190 °C ca. 6 Minuten frittieren.

### PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 3 Minuten auf jeder Seite bei mittlerer Hitze braten.




## INFO

Leckere Kartoffelwaffeln aus frischem Kartoffelpüree und feinen Gewürzen - auch zum Belegen. 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.

## Inhaltsstoffe

-  Frei von gehärteten Fetten
-  Frei von Konservierungsstoffen
-  Frei von künstlichen Farbstoffen
-  Frei von natürlichen Farbstoffen
-  laktosefrei
-  glutenfrei
-  ODZ
-  Tellerregenerierung
-  Cook & Chill
-  Vegetarisch

Rezepte zum Produkt

**Schnefrost**

Unter [www.schne-frost.de](http://www.schne-frost.de)