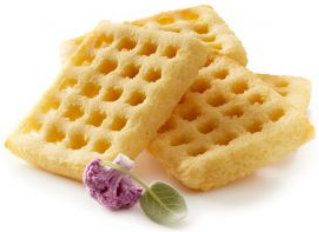
Kartoffel-Waffeln



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 UMVERPACKUNG	4006934 551713
MHD	24 Monate

INFO

Leckere Kartoffelwaffeln aus frischem Kartoffelpüree und feinen Gewürzen - auch zum Belegen. In hochwertigem Rapsöl vorgebacken und combidämpfergeeignet.

ZUTATEN

Kartoffelpüree 88 % (Kartoffeln, Wasser, Kartoffelflocken), Rapsöl, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Dextrose, Gewürze.

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

Inhaltsstoffe

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

Zubereitung

COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 12 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. 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.

PFANNE

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

Rezepte zum Produkt