

Kartoffel-Waffeln



STÜCKGEWICHT CA. 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.

PFANNE

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

FRITTEUSE

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

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

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


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.

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

Schne frost

Unter www.schne-frost.de