Kartoffel-Kroketten (vorgebacken)

STÜCKGEWICHT 24 G, VORGEBACKEN

Verpackung

ARTIKEL-NR.	3743
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	90/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 371502
EAN UMVERPACKUNG	4006934 371519
MHD	24 Monate

Nährwerte

BRENNWERT	856 kJ / 205 kcal	KOHLENHYDRATE	26,4 g
FETT	9,4 g	DAVON ZUCKER	0,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	1,1 g	EIWEIß	2,2 g
		SALZ	1,1 g

INFO
Hergestellt aus frischem Kartoffelpüree. Mild gewürzt, ausgeformt und in hochwertigem Rapsöl vorgebacken.

ZUTATEN
Kartoffelpüree 80 % (Kartoffeln 76 %, Kartoffelflocken 4 %), Rapsöl, Stärke, VOLLMILCHPULVER, Meersalz, BUTTERREINFETT, Dextrose, Gewürze, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Zucker.

Inhaltsstoffe

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

Zubereitung

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

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)
Backofen auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 14 Minuten backen.

AIRFRYER
Das tiefgefrorene Produkt einlagig im Frittirkorb verteilen und bei 190 °C ca. 10-12 Minuten frittieren.

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

FRITTEUSE
Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 3 Minuten frittieren.

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de

Schne frost