Röstinchen (vorgebacken)





INFO
Rösti-Spezialität aus frischen Qualitätskartoffeln. Fein gewürzt, in hochwertigem Rapsöl vorgebacken.

ZUTATEN
Kartoffeln 84 %, Rapsöl, Kartoffelflocken, Kartoffelstärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Verdickungsmittel Methylcellulose, Dextrose, Gewürzextrakt.

Inhaltsstoffe

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

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de

STÜCKGEWICHT 31 G, VORGEBACKEN

Verpackung

ARTIKEL-NR.	4520
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	90/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 550303
EAN UMVERPACKUNG	4006934 550310
MHD	24 Monate

Nährwerte

BRENNWERT	773 kJ / 185 kcal	KOHLENHYDRATE	24 g
FETT	8,3 g	DAVON ZUCKER	< 0,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,8 g	EIWEIß	2,5 g
		SALZ	1,0 g

Zubereitung

COMBIDÄMPFER
(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 13 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)
Backofen auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 15 Minuten backen.

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

BACKOFEN (UMLUFT)
Backofen auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 15 Minuten backen.

AIRFRYER
Das Produkt einlagig im Airfryer verteilen und bei 200 °C ca. 10 Minuten backen.

PFANNE
Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 5 Minuten auf jeder Seite bei mittlerer Hitze braten.