

Röstinchen (vorgebacken)



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 UMPERPACKUNG	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








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



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.

PFANNE

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

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 200 °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.

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de