Rösti-Ecken





INFO
Kartoffelige Rösti-Ecken aus frischen Qualitätskartoffeln und Gewürzen. In hochwertigem Rapsöl vorgebacken.

ZUTATEN
Kartoffeln 85 %, Rapsöl, Kartoffelflocken, Kartoffelstärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose, Verdickungsmittel Methylcellulose, Gewürze, Gewürzextrakte, Zucker.

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 55 G, VORGEBACKEN

Verpackung

ARTIKEL-NR.	4724
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	90/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 530305
EAN UMVERPACKUNG	4006934 530312
MHD	24 Monate

Nährwerte

BRENNWERT	739 kJ / 176 kcal	KOHLENHYDRATE	25 g
FETT	6,8 g	DAVON ZUCKER	< 0,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,7 g	EIWEIß	2,5 g
		SALZ	0,98 g

Zubereitung

COMBIDÄMPFER
(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 230 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 10 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

BACKOFEN (UMLUFT)
Backofen auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 13 Minuten backen.

FRITTEUSE
Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 5 Minuten frittieren.

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

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

AIRFRYER
Das tiefgefrorene Produkt einlagig im Frittierkorb verteilen und bei 190 °C ca. 12 Minuten backen.