

# Rösti-Ecken



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 UMPERPACKUNG	4006934 530312
MHD	24 Monate



## Nährwerte

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












## 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
-  Cook & Chill
-  Vegetarisch
-  Vegan



## 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 frittieren.

## Rezepte zum Produkt

finden Sie unter [www.schne-frost.de](http://www.schne-frost.de)

