Tellerrösti Schweizer Art 150 g





STÜCKGEWICHT 150 G, VORGEBACKEN

Verpackung

ARTIKEL-NR.	4634
JE KARTON	2 x 2,1 kg
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	90/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 463207
EAN UMVERPACKUNG	4006934 463412
MHD	24 Monate

Nährwerte

BRENNWERT	860 kJ / 206 kcal	KOHLENHYDRATE	21 g
FETT	12 g	DAVON ZUCKER	0,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,9 g	EIWEIß	2,3 g
		SALZ	1,1 g

INFO

Zum Belegen - extra große Rösti aus frischen Qualitätskartoffeln für die vielseitige Küche. In ungehärtetem, 100 % pflanzlichem Fett vorgebacken.

ZUTATEN

Kartoffeln 84 %, Rapsöl, Kartoffelstärke, Kartoffelfaser, Speisesalz, Gewürzextrakte, Dextrose, Gewürz.

Inhaltsstoffe

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

Zubereitung

FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 4 Minuten frittieren.

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

COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 11 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de