

Tellerrösti Schweizer Art 150 g



STÜCKGEWICHT CA. 150 G, VORGEBACKEN



Verpackung

ARTIKEL-NR.	4634
JE KARTON	2 x 14 Stück (Beutel)
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	90/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 463207
EAN UMPERPACKUNG	4006934 463412
MHD	24 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	860 kJ / 206 kcal	KOHLHYDRATE	21,2 g
FETT	11,8 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