

Kartoffel-Plätzchen



STÜCKGEWICHT CA. 36 G, VORGEBACKEN



Verpackung

ARTIKEL-NR.	4926
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	90/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 680307
EAN UMPERPACKUNG	4006934 680314
MHD	24 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	806 kJ / 193 kcal	KOHLENHYDRATE	23 g
FETT	9,2 g	DAVON ZUCKER	< 0,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,9 g	EIWEIß	3,4 g
		SALZ	1,1 g

INFO

Eine Delikatesse aus frischen Qualitätskartoffeln. Knusprig und zart zugleich. In hochwertigem Rapsöl vorgebacken und combidämpfergeeignet.

ZUTATEN

Kartoffeln 77 %, Rapsöl, Kartoffelflocken 9 %, Speisesalz, MAGERMILCHPULVER, HÜHNERVOLLEIPULVER, Dextrose.

Inhaltsstoffe

-  Frei von gehärteten Fetten
-  Frei von Konservierungsstoffen
-  Frei von künstlichen Farbstoffen
-  Frei von natürlichen Farbstoffen
-  glutenfrei
-  ODZ
-  Cook & Chill
-  Vegetarisch



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. 13 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. 3,5 Minuten frittieren.

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de