Herzogin-Kartoffeln (vorgebacken)





STÜCKGEWICHT 18 G, VORGEBACKEN

Verpackung

ARTIKEL-NR.	5953
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	90/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 595304
EAN UMVERPACKUNG	4006934 595311
MHD	24 Monate

Nährwerte

BRENNWERT	789 kJ / 189 kcal	KOHLENHYDRATE	24 g
FETT	8,5 g	DAVON ZUCKER	1,3 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	1,7 g	EIWEIß	2,7 g
		SALZ	1,1 g

INFO

Zarte Gourmet-Kartoffelröschen. Aus frischem Kartoffelpüree und feinen Gewürzen. In ungehärtetem, 100 % pflanzlichem Fett vorgebacken.

ZUTATEN

Kartoffelpüree 82 % (Kartoffeln 74,6 %, Kartoffelflocken 7,4 %), Rapsöl, Stärke, VOLLMILCHPULVER, Speisesalz, BUTTERREINFETT, HÜHNERVOLLEIPULVER, Stabilisator Hydroxypropylmethylcellulose, Gewürze, Dextrose, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Zucker.

Zubereitung

COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 8 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 14 Minuten backen.

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 12 Minuten backen.

FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 3 Minuten frittieren.

Inhaltsstoffe

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

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de