

Kartoffelklöße











INFO

Küchenfertig gewürzte Klöße - lecker & locker.

ZUTATEN

Kartoffeln, Kartoffelstärke, Speisesalz, Zucker, Gewürze, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Sonnenblumenöl.

Inhaltsstoffe

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

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de

STÜCKGEWICHT CA. 75 G



Verpackung

ARTIKEL-NR.	6210
JE KARTON	4 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	72/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 830306
EAN UMPERPACKUNG	4006934 830405
MHD	24 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	458 kJ / 108 kcal	KOHLLENHYDRATE	24 g
FETT	0,1 g	DAVON ZUCKER	< 0,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	< 0,1 g	EIWEIß	1,5 g
		SALZ	1,5 g



Zubereitung

COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (100 % Dampf) auf 100 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 20 Minuten auf einem Gastro-Blech erhitzen.

KOCHTOPF

(empfohlene Zubereitung) Das tiefgefrorene Produkt einschichtig in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Erneut kurz aufkochen lassen. Danach ca. 25 Minuten bei niedriger Hitze ohne Deckel ziehen lassen (nicht kochen).