Kartoffel-Taschen Frischkäse-Kräuter





STÜCKGEWICHT 75 G, VORGEBACKEN

Verpackung

ARTIKEL-NR.	6832
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	90/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 683209
EAN UMVERPACKUNG	4006934 683216
MHD	12 Monate

Nährwerte

BRENNWERT	759 kJ / 182 kcal	KOHLENHYDRATE	19 g
FETT	10 g	DAVON ZUCKER	0,6 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	3,5 g	EIWEIß	3,0 g
		SALZ	1,5 g

INFO

Hergestellt aus Kartoffelraspeln und einer herzhaften Füllung aus Frischkäse, Sauerrahm und Kräutern. In hochwertigem Rapsöl vorgebacken. Mit 25 % Füllung im Knuspermantel.

ZUTATEN

Kartoffeln 56 %, FRISCHKÄSE Doppelrahmstufe 17,4 %, Rapsöl, SAUERRAHM 5,8 %, Reismehl, Speisesalz, Kartoffelflocken, Kartoffelfasern, Gewürze, modifizierte Stärke, Kräuter 0,4 %, Dextrose, Stärke.

Inhaltsstoffe

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

Zubereitung

COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 14 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und bei 220 °C ca. 18 Minuten backen.

AIRFRYER

Das tiefgefrorene Produkt einlagig im Frittirkorb verteilen und bei 170 °C ca. 15-17 Minuten frittieren.

BACKOFEN (UMLUFT)

Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und bei 200 °C ca. 17 Minuten backen.

FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 160 °C ca. 7 Minuten frittieren.

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de