

Kartoffel-Taschen Frischkäse-Kräuter



STÜCKGEWICHT CA. 75 G, VORGEBACKEN



Verpackung

ARTIKEL-NR.	6832	6833
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel	
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	90/9	/
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 683209	4006934 683308
EAN UMPERPACKUNG	4006934 683216	4006934 683315
MHD	12 Monate	12 Monate

INFO

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

ZUTATEN

Kartoffeln 61 %, FRISCHKÄSE 17,4 %, Rapsöl, SAUERRAHM 5,8 %, Reismehl, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), modifizierte Stärke, Kräuter 0,4 %, Gewürze, Stärke, Dextrose.



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

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. 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.

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