

# Kartoffel-Taschen Broccoli-Frischkäse



## INFO

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

## ZUTATEN

Kartoffeln 55 %, FRISCHKÄSE Doppelrahmstufe 9,4 %, Rapsöl, Broccoli 7 %, SAUERRAHM 7 %, Reismehl, Kartoffelflocken, Kartoffelfasern, Speisesalz, Kartoffelfasern, Gewürze, Stärke, Dextrose.

## Inhaltsstoffe

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

## Rezepte zum Produkt

finden Sie unter [www.schne-frost.de](http://www.schne-frost.de)

STÜCKGEWICHT CA. 75 G, VORGEBACKEN



## Verpackung

ARTIKEL-NR.	6806
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	90/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 680604
EAN UMPERPACKUNG	4006934 680611
MHD	12 Monate



## Nährwerte

BRENNWERT	778 kJ / 186 kcal	KOHLLENHYDRATE	20 g
FETT	10 g	DAVON ZUCKER	0,7 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	3,5 g	EIWEIß	3,1 g
		SALZ	1,4 g



## 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.