

# Mini Kartoffel-Taschen Frischkäse-Kräuter



## INFO

Aus frischen Kartoffelraspeln und einer herzhaften Füllung aus Frischkäse, Sauerrahm und Kräutern.

## ZUTATEN

Kartoffeln 62 %, FRISCHKÄSE Doppelrahmstufe 14 %, Rapsöl, Reismehl, SAUERRAHM 4,5 %, Kartoffelflocken, Speisesalz, Stärke, Gewürze, Kräuter 0,3 %, Antioxidationsmittel Zitronensäure.

## Inhaltsstoffe

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

## Rezepte zum Produkt

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

STÜCKGEWICHT 25 G, VORGEBACKEN



## Verpackung

ARTIKEL-NR.	6834
JE KARTON	5 x 1,0 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	117/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 683407
EAN UMPERPACKUNG	4006934 683414
MHD	12 Monate



## Nährwerte

<b>BRENNWERT</b>	884 kJ / 211 kcal	<b>KOHLENHYDRATE</b>	24 g
<b>FETT</b>	11 g	<b>DAVON ZUCKER</b>	0,6 g
<b>DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN</b>	3,5 g	<b>EIWEIß</b>	3,1 g
		<b>SALZ</b>	1,5 g



## Zubereitung

### COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt auf einem Gastroblech ca. 9 - 10 Minuten fertig backen.

### BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Rost verteilen und ca. 12 Minuten fertig backen.

### BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Rost verteilen und ca. 11 Minuten fertig backen.

### FRITTEUSE

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