Mini Kartoffel-Taschen Frischkäse-Kräuter





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 UMVERPACKUNG	4006934 683414
MHD	12 Monate

Nährwerte

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

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

ZUTATEN
Kartoffeln 62 %, FRISCHKÄSE [MILCH] Doppelrahmstufe 14 %, Rapsöl, Reismehl, SAUERRAHM [MILCH] 4,5 %, Kartoffelflocken, Speisesalz, Stärke, Gewürze, Kräuter 0,3 %, Antioxidationsmittel Citronensäure.

Inhaltsstoffe

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

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.

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de