Mini Rösti-Taler





INFO
Runde Mini Rösti-Taler aus geraspelten Qualitätskartoffeln. In hochwertigem Rapsöl vorgebacken.

ZUTATEN
Kartoffeln 83 %, Rapsöl, Kartoffelflocken, Kartoffelstärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose, Verdickungsmittel Methylcellulose, Gewürz, Gewürzextrakt.

Inhaltsstoffe

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

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de

STÜCKGEWICHT 10 G, VORGEBACKEN

Verpackung

ARTIKEL-NR.	4653
JE KARTON	5 x 1,0 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	90/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 465300
EAN UMVERPACKUNG	4006934 465317
MHD	24 Monate

Nährwerte

BRENNWERT	744 kJ / 178 kcal	KOHLENHYDRATE	24 g
FETT	7,6 g	DAVON ZUCKER	< 0,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,8 g	EIWEIß	2,4 g
		SALZ	1,0 g

Zubereitung

COMBIDÄMPFER
(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 9 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)
Backofen auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 11 Minuten backen.

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

BACKOFEN (UMLUFT)
Backofen auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 11 Minuten backen.

PFANNE
Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 6 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Dabei mehrmals wenden.

AIRFRYER
Das tiefgefrorene Produkt bei 190 °C ca. 10 Minuten frittieren. Frittierkorb maximal zur Hälfte befüllen. Nach der Hälfte der Zeit den Korb schütteln.