

# Mini Rösti-Taler



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

## INFO

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

## ZUTATEN

Kartoffeln 84 %, 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
- Cook & Chill
- Vegetarisch
- Vegan



## Nährwerte

BRENNWERT	744 kJ / 178 kcal	KOHLENHYDRATE	24 g
FETT	7,6 g	DAVON ZUCKER	< 0,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,8 g	EIWEIS	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 (UMLUFT)

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

### BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen auf 220 °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.

### FRITTEUSE

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

### AIRFRYER

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

## Rezepte zum Produkt

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

