

INFO

Leckere BIO Kartoffelpuffer aus Raspeln von frischen BIO-Qualitätskartoffeln. Pikant gewürzt und auf gusseisernen Pfannen knusprig vorgebacken. Mit 100 % BIO-Sonnenblumenöl hergestellt. DE-ÖKO-001

ZUTATEN

Kartoffeln*, Sonnenblumenöl*,
WEIZENMEHL*, HÜHNERVOLLEIPULVER*,
Maisstärke*, Kartoffelstärke*, Meersalz,
Zwiebeln*, Verdickungsmittel Xanthan,
Gewürz*, Antioxidationsmittel
Ascorbinsäure. *aus kontrolliert-biologischem Anbau

Inhaltsstoffe

- (Frei von gehärteten Fetten
- (A) Frei von Konservierungsstoffen
- Frei von künstlichen Farbstoffen
- Frei von natürlichen Farbstoffen
- (a) laktosefrei
- (g) Vegetarisch

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de

BIO Kartoffelpuffer

STÜCKGEWICHT 60 G, VORGEBACKEN



Verpackung

ARTIKEL-NR.	9509	
JE KARTON	4 x 25 Stück (Beutel)	
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	81/9	
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 950912	
EAN UMVERPACKUNG	4006934 950929	
MHD	24 Monate	



Nährwerte

BRENNWERT	570 kJ / (136 kcal)
FETT	4,3 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,6 g

KOHLENHYDRATE	21 g
DAVON ZUCKER	0,3 g
EIWEIß	3,3 g
SALZ	1,2 g



Zubereitung

COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 12 Minuten fertig backen.

PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl bei mittlerer Hitze ca. 7 Minuten braten. Dabei mehrmals wenden.

BACKOFEN (UMLUFT)

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 17 Minuten backen.

FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 3 Minuten frittieren. Bio nur unter Verwendung von Bio-Öl.

