

# BIO Kartoffelpuffer



STÜCKGEWICHT CA. 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


## INFO

Leckere BIO Kartoffelpuffer aus Raspeln von frischen BIO-Qualitätskartoffeln. Pikant gewürzt und auf gusseisernen Pfannen knusprig vorgebacken. Mit 100 % BIO-Rapsöl 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
-  Frei von Konservierungsstoffen
-  Frei von künstlichen Farbstoffen
-  Frei von natürlichen Farbstoffen
-  laktosefrei
-  Vegetarisch

## Rezepte zum Produkt

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



## Nährwerte

BRENNWERT	570 kJ / (136 kcal)	KOHLENHYDRATE	21 g
FETT	4,3 g	DAVON ZUCKER	0,3 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,6 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.