Rösti-Sterne "Aktionsartikel"





STÜCKGEWICHT 31 G, VORGEBACKEN

Verpackung

ARTIKEL-NR.	4735
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	90/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 473503
EAN UMVERPACKUNG	4006934 473510
MHD	24 Monate

Nährwerte

BRENNWERT	772 kJ / 184 kcal	KOHLENHYDRATE	25 g
FETT	8,0 g	DAVON ZUCKER	< 0,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,8 g	EIWEIß	1,7 g
		SALZ	1,01 g

INFO

Hergestellt aus frischen, grob geraspelten Qualitätskartoffeln und feinen Gewürzen sind die 31 g leichten Rösti-Sterne in 100 % Rapsöl vorgebacken. Einsetzbar als festliche Beilage zu vielen Anlässen.

ZUTATEN

Kartoffeln 84 %, Rapsöl, Kartoffelflocken, Kartoffelstärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose, Verdickungsmittel Methylcellulose, Gewürze, Gewürzextrakt.

Inhaltsstoffe

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

Zubereitung

COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 13 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen auf 210 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf dem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 13 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 dem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 13 Minuten backen.

PFANNE

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

AIRFRYER

: Das tiefgefrorene Produkt bei 180 °C ca. 10 Minuten backen. Frittierkorb maximal zur Hälfte befüllen. Nach der Hälfte der Zeit den Korb schütteln.

Rezepte zum Produkt

fi[illegible] unter ww.schne-frost.de