

Tellerrösti Schweizer Art 200 g

STÜCKGEWICHT CA. 200 G, VORGEBACKEN



Verpackung

ARTIKEL-NR.	4640
JE KARTON	2 x 2,0 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	90/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 464006
EAN UMPERPACKUNG	4006934 464013
MHD	24 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	934 kJ / 224 kcal	KOHLLENHYDRATE	21,1 g
FETT	13,4 g	DAVON ZUCKER	0,3 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	1,0 g	EIWEIß	2,3 g
		SALZ	1,2 g










INFO

Zum Belegen - extra große Rösti aus frischen Qualitätskartoffeln für die vielseitige Küche. In ungehärtetem, 100 % pflanzlichem Fett vorgebacken.

ZUTATEN

Kartoffeln 82 %, Rapsöl, Kartoffelstärke, Kartoffelfaser, Speisesalz, Gewürzextrakte, Dextrose, Gewürz.

Inhaltsstoffe

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



Zubereitung

COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 15 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 15-20 Minuten backen.

FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 3,5 Minuten frittieren.

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 180-190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 15-20 Minuten backen.

PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 6-7 Minuten auf jeder Seite bei mittlerer Hitze braten.

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de