

Rösti-Kroketten

STÜCKGEWICHT CA. 15 G, VORGEBACKEN



Verpackung

ARTIKEL-NR.	3730
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	99/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 373001
EAN UMVERPACKUNG	4006934 373018
MHD	24 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	736 kJ/175 kcal	KOHLLENHYDRATE	22 g
FETT	8,2 g	DAVON ZUCKER	0,4 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,7 g	EIWEIß	2,4 g
		SALZ	0,9 g











INFO

Fein gewürzte Rösti-Kroketten aus frisch geraspelten Kartoffeln. Vorgebacken in hochwertigem Rapsöl.

ZUTATEN

Kartoffeln 87 %, Rapsöl, Kartoffelstärke, Speisesalz, Kartoffelfasern, Dextrose, Zwiebelextrakt.

Inhaltsstoffe

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



Zubereitung

COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 10 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. 12 - 15 Minuten backen.

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 180 - 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 12 - 15 Minuten backen.

FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 170 °C ca. 3 - 4 Minuten frittieren.

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de