Patatas Bravas





SCHNITT UNGLEICHMÄßIG, VORGEBACKEN

Verpackung

ARTIKEL-NR.	2205
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	117/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 220503
EAN UMVERPACKUNG	4006934 220510
MHD	24 Monate

Nährwerte

BRENNWERT	542 kJ / 125 kcal	KOHLENHYDRATE	20 g
FETT	3,4 g	DAVON ZUCKER	< 0,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,4 g	EIWEIß	2,1 g
		SALZ	0,08 g

INFO

Hergestellt aus frischen Qualitätskartoffeln. Mediterrane Kartoffelstückchen in Handmade-Optik, ungewürzt zum individuellen Verfeinern. In 100 % Sonnenblumenöl vorgebacken. Schnell zuzubereiten.

ZUTATEN

Kartoffeln 97 %, Sonnenblumenöl.

Inhaltsstoffe

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

Zubereitung

FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 4 - 5 Minuten frittieren.

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 10 - 12 Minuten backen.

COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 10 - 11 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten bis zur gewünschten Bräunung braten. Dabei mehrmals wenden.

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de