

Kartoffel-Nocken Bärlauch



STÜCKGEWICHT CA. 25 G, VORGEBACKEN



Verpackung

ARTIKEL-NR.	3910
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	117/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 391005
EAN UMVERPACKUNG	4006934 391012
MHD	18 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	621 kJ / 148 kcal	KOHLENHYDRATE	21 g
FETT	5,7 g	DAVON ZUCKER	< 0,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	1,1 g	EIWEIß	1,8 g
		SALZ	1,0 g



Zubereitung

COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 180 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 13-14 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. 16-18 Minuten backen.

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 15-17 Minuten backen.

FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 160 °C ca. 6-7 Minuten frittieren.

INFO

Zart-fluffige Nocken aus frischem Kartoffelpüree mit würzigem Bärlauch. Schnell und einfach zuzubereiten. Eine klassische Nockenform in handgemachter Optik.

ZUTATEN

Kartoffeln 85 %, Rapsöl, Kartoffelflocken, Stärke, BUTTERREINFETT 1,3 %, Bärlauch 1,0 %, Speisesalz, Verdickungsmittel Hydroxypropylmethylcellulose, Zucker, Gewürze.

Inhaltsstoffe

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

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de