

BIO Rösti-Ecken

STÜCKGEWICHT 50 G, VORGEBACKEN

Verpackung

ARTIKEL-NR.	9455
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	108/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 945505
EAN UMVERPACKUNG	4006934 945512
MHD	24 Monate

INFO

Fein gewürzte Backofen Rösti-Ecken aus frisch geraspelten Kartoffeln in BIO-Qualität. Vorgebacken in hochwertigem BIO-Rapsöl. Combidämpfergeeignet.   DE-ÖKO-001

ZUTATEN

Kartoffeln*, Rapsöl*, Kartoffelstärke*, Kartoffelflocken*, Meersalz, Zwiebelpulver*, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Dextrose* * aus kontrolliert-biologischem Anbau

Nährwerte

BRENNWERT	752 kJ / 179 kcal	**KOHLENHYDRATE**	25,2 g
FETT	7,6 g	**DAVON ZUCKER**	0,4 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,6 g	**EIWEIß**	2,5 g
		SALZ	1,1 g

Inhaltsstoffe

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

Zubereitung

COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 15 Minuten fertig backen.

FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 4 Minuten frittieren. Bio nur unter Verwendung von Bio-Öl.

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Den Backofen auf 210 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 18 Minuten backen.

BACKOFEN (UMLUFT)

Den Backofen auf 210 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 16 Minuten backen.

PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl bei mittlerer Hitze ca. 4-5 Minuten auf jeder Seite braten.

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de