Stampfkartoffeln





STÜCKGEWICHT 20 - 30 G

Verpackung

ARTIKEL-NR.	3010
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	117/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 301004
EAN UMVERPACKUNG	4006934 301011
MHD	12 Monate

Nährwerte

BRENNWERT	500 kJ / 120 kcal	**KOHLENHYDRATE**	14,6 g
FETT	5,5 g	**DAVON ZUCKER**	0,8 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	3,2 g	**EIWEIß**	2,1 g
		SALZ	0,9 g

INFO

Unsere Stampfkartoffeln überzeugen durch einzigartige Stückigkeit, feines Butter-Aroma und eine dezente Muskat-Note. Das unkomplizierte und schnelle Handling machen aus einem schlichten Küchen-Klassiker einen gut portionierbaren Problemlöser für viele Gelegenheiten, da die Wertigkeit des Produktes noch über die Zugabe von Wasser, Milch oder Sahne gesteuert werden kann.

ZUTATEN

Kartoffeln 92 %, BUTTERREINFETT 4,6 %, VOLLMILCHPULVER, Salz, Stärke, Zucker, Gewürze.

Zubereitung

KOCHTOPF

450 g des tiefgefrorenen Produktes mit 150 ml Wasser oder Milch in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 7-8 Min. unter mehrfachem Rühren erhitzen.

COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (100 % Dampf) auf 120 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 10-15 Minuten auf einem Gastro-Blech erhitzen.

MIKROWELLE

450 g des tiefgefrorenen Produktes mit 100 ml Wasser oder Milch in ein Gefäß mit Deckel geben und ca. 7 Minuten bei 900 Watt erhitzen. Anschließend vermengen.

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