

# Stampfkartoffeln



STÜCKGEWICHT CA. 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 UMPERPACKUNG	4006934 301011
MHD	12 Monate



## Nährwerte

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



## 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.

### 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.

### COMBIDÄMPFER

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

## 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.

## 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](http://www.schne-frost.de)