

Kartoffel-Nocken Naturell

STÜCKGEWICHT CA. 25 G, VORGEBACKEN



Verpackung

ARTIKEL-NR.	3921
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	117/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 392101
EAN UMVERPACKUNG	4006934 392118
MHD	18 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	752 kJ / 180 kcal	KOHLHYDRATE	21,5 g
FETT	8,2 g	DAVON ZUCKER	0,4 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	1,4 g	EIWEIß	3,0 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. 19 Minuten backen.

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 18 Minuten backen.

FRITTEUSE

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



INFO

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

ZUTATEN

Kartoffelpüree 88 % (Kartoffeln, Kartoffelflocken), Rapsöl, BUTTERREINFETT 1,3 %, Salz, HÜHNERVOLLEIPULVER, HÜHNEREIWEISSPULVER, Stärke, Dextrose, 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