Röstinchen Rustikal

STÜCKGEWICHT 34 G, VORGEBACKEN

Verpackung

ARTIKEL-NR.	4513
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	90/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 451303
EAN UMVERPACKUNG	4006934 451310
MHD	24 Monate

Nährwerte

BRENNWERT	785 kJ / 188 kcal	KOHLENHYDRATE	24 g
FETT	8,7 g	DAVON ZUCKER	0,4 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,7 g	EIWEIß	2,2 g
		SALZ	0,81 g

INFO
Hergestellt aus Kartoffelraspeln und milden Gewürzen.

ZUTATEN
Kartoffeln 83 %, Rapsöl, Kartoffelflocken, Kartoffelstärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Verdickungsmittel Methylcellulose, Dextrose, Gewürzextrakt.

Inhaltsstoffe

- Frei von gehärteten Fetten
- Frei von Konservierungsstoffen
- Frei von künstlichen Farbstoffen
- Frei von natürlichen Farbstoffen
- laktosefrei
- glutenfrei
- ODZ
- Tellerregenerierung
- Cook & Chill
- Vegetarisch
- Vegan

Zubereitung

COMBIDÄMPFER
(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 13 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)
Backofen auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 15 Minuten backen.

FRITTEUSE
Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 5 Minuten frittieren.

BACKOFEN (UMLUFT)
Backofen auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 15 Minuten backen.

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

AIRFRYER
Das tiefgefrorene Produkt einlagig im Frittierkorb verteilen und bei 190 °C ca. 12-13 Minuten frittieren.

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de

Schne frost