

# Röstinchen Rustikal

STÜCKGEWICHT CA. 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

<b>BRENNWERT</b>	785 kJ / 188 kcal	<b>KOHLHYDRATE</b>	24 g
<b>FETT</b>	8,7 g	<b>DAVON ZUCKER</b>	0,4 g
<b>DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN</b>	0,7 g	<b>EIWEIß</b>	2,2 g
		<b>SALZ</b>	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.

## Rezepte zum Produkt

finden Sie unter [www.schne-frost.de](http://www.schne-frost.de)