

Kartoffel-Risotto Classic



STÜCKGEWICHT CA. 12 G



Verpackung

ARTIKEL-NR.	5151
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	117/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 515111
EAN UMMVERPACKUNG	4006934 515128
MHD	12 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	485 kJ / 116 kcal
FETT	5,3 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	3,6 g

KOHLENHYDRATE	13,6 g
DAVON ZUCKER	1,7 g
EIWEIß	2,9 g
SALZ	1,1 g

INFO

Es muss nicht immer Reis sein: Unser Kartoffel-Risotto wird hergestellt aus kleinen Kartoffelstückchen mit einer cremigen Sauce aus Sauerrahm, Hartkäse und feinen Gewürzen. Perfekt als eigenständiges, modernes Gericht oder als edle Beilage. Flexibel portionierbar und individuell zu verfeinern.

ZUTATEN

Kartoffeln 69 %, SAUERRAHM 20 %, modifizierte Stärke, HARTKÄSE 2 %, SAHNEPULVER, Reismehl, Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze.



Zubereitung

COMBIDÄMPFER

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

KOCHTOPF

400 g des tiefgefrorenen Produktes mit 100 ml Wasser, Brühe oder Sahne in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 6-7 Min. unter mehrfachem Rühren erhitzen.

MIKROWELLE

300 g des tiefgefrorenen Produktes mit 50 ml Wasser, Brühe oder Sahne in ein Gefäß mit Deckel geben und ca. 4 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