

# Pommes Frites (vorgebacken)



SCHNITT 11 X 11 MM, VORGEBACKEN



## Verpackung

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| ARTIKEL-NR.               | 1540              |
| JE KARTON                 | 4 x 2,5 kg Beutel |
| KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE | 63/9              |
| EAN EINZELVERPACKUNG      | 4006934 240402    |
| EAN UMVERPACKUNG          | 4006934 240419    |
| MHD                       | 24 Monate         |



## Nährwerte

|                             |                   |
|-----------------------------|-------------------|
| BRENNWERT                   | 670 kJ / 159 kcal |
| FETT                        | 4,9 g             |
| DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN | 0,5 g             |

|               |         |
|---------------|---------|
| KOHLENHYDRATE | 25 g    |
| DAVON ZUCKER  | < 0,5 g |
| EIWEIß        | 2,8 g   |
| SALZ          | 0,1 g   |

## INFO

Hergestellt aus frischen Qualitätskartoffeln und ungehärtetem, 100 % pflanzlichem Fett. Vorgebacken und ohne zusätzliches Fett zuzubereiten.

## ZUTATEN

Kartoffeln 95 %, Rapsöl.

## Inhaltsstoffe

-  Frei von gehärteten Fetten
-  Frei von Konservierungsstoffen
-  Frei von künstlichen Farbstoffen
-  Frei von natürlichen Farbstoffen
-  laktosefrei
-  glutenfrei
-  ODZ
-  Vegetarisch
-  Vegan



## Zubereitung

### COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 18 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. 25 Minuten backen.

### BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 180-190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 23 Minuten backen.

### FRITTEUSE

Frittierfett auf 175 °C vorheizen. Korb zur Hälfte füllen, ca. 4 Min. frittieren. In eine mit Papiertüchern ausgelegte Schüssel geben. Das Produkt in gefrorenem Zustand nach der empfohlenen Zeit und Temperatur zubereiten, bis es goldgelb und knusprig ist.

## Rezepte zum Produkt

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