

Steakhouse Frites (vorgebacken)



SCHNITT 10 X 20 MM, VORGEBACKEN



Verpackung

| | |
|---------------------------|-------------------|
| ARTIKEL-NR. | 1352 |
| JE KARTON | 4 x 2,5 kg Beutel |
| KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE | 63/9 |
| EAN EINZELVERPACKUNG | 4006934 180401 |
| EAN UMVERPACKUNG | 4006934 180418 |
| MHD | 24 Monate |



Nährwerte

| | | | |
|------------------------------------|-------------------|----------------------|---------|
| BRENNWERT | 632 kJ / 150 kcal | KOHLENHYDRATE | 23 g |
| FETT | 4,9 g | DAVON ZUCKER | < 0,5 g |
| DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN | 2,5 g | EIWEIß | 2,6 g |
| | | SALZ | 0,1 g |



Zubereitung

FRITTEUSE

(empfohlene Zubereitung) Frittierfett auf 175 °C vorheizen. Korb zur Hälfte füllen, ca. 4 Minuten frittieren. In eine mit Papiertüchern ausgelegte Schüssel geben. Das Produkt in gefrorenem Zustand nach der empfohlenen Zeit und Temperatur zubereiten.

COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 20 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

INFO

Hergestellt aus frischen Qualitätskartoffeln und pflanzlichem Fett. Voluminöser Schnitt und schnell zuzubereiten.

ZUTATEN

Kartoffeln 95 %, Palmöl*. (*RSPO Segregation)

Inhaltsstoffe

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

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de