

Country Wedges (ungewürzt)



SCHNITT 1/6, VORGEBACKEN



Verpackung

| | |
|---------------------------|-------------------|
| ARTIKEL-NR. | 2427 |
| JE KARTON | 2 x 2,5 kg Beutel |
| KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE | 117/9 |
| EAN EINZELVERPACKUNG | 4006934 242703 |
| EAN UMVERPACKUNG | 4006934 242710 |
| MHD | 24 Monate |



Nährwerte

| | | | |
|------------------------------------|-------------------|----------------------|---------|
| BRENNWERT | 531 kJ / 126 kcal | KOHLENHYDRATE | 20 g |
| FETT | 3,6 g | DAVON ZUCKER | < 0,5 g |
| DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN | 0,3 g | EIWEIß | 2,5 g |
| | | SALZ | 0,05 g |

INFO

Ungewürzte Kartoffelspalten aus Qualitätskartoffeln mit Schale. In hochwertigem Rapsöl vorgebacken. Schnell zuzubereiten.

ZUTATEN

Kartoffeln 96 %, Rapsöl.

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 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 10 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 13 Minuten backen.

FRITTEUSE

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

PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 7 Minuten bei mittlerer Hitze knusprig braten. Dabei mehrmals wenden.

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de