



#### INFO

Leckere Kartoffelwaffeln aus frischem Kartoffelpüree und feinen Gewürzen - auch zum Belegen. In hochwertigem Rapsöl vorgebacken und combidämpfergeeignet.

#### **ZUTATEN**

Kartoffelpüree 90 % (Kartoffeln 36 %, Wasser, Kartoffelflocken 26 %), Rapsöl, Speisesalz, HÜHNERVOLLEIPULVER, HÜHNEREIWEIßPULVER, Emulgator Monound Diglyceride von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Dextrose, Gewürze.

### Inhaltsstoffe



Frei von Konservierungsstoffen

Frei von künstlichen Farbstoffen

Frei von natürlichen Farbstoffen

laktosefrei

glutenfrei

8 ODZ

Tellerregenerierung

🖔 Vegetarisch

# Kartoffel-Waffeln

### STÜCKGEWICHT CA. 50 G, VORGEBACKEN



## Verpackung

ARTIKEL-NR.	5517
JE KARTON	5 x 1 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	63/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 551706
EAN UMVERPACKUNG	4006934 551713
MHD	24 Monate



### Nährwerte

BRENNWERT	898 kJ / 214 kcal
FETT	9,2 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,9 g

KOHLENHYDRATE	28 g
DAVON ZUCKER	< 0,5 g
EIWEIß	3,7 g
SALZ	1,1 g



### Zubereitung

### COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 12 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

#### BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 14 Minuten backen.

### PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 3 Minuten auf jeder Seite bei mittlerer Hitze braten.

### FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 2 Minuten frittieren.

### BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 16 Minuten backen.

