

Kartoffel-Kroketten (vorgebacken)

STÜCKGEWICHT CA. 24 G, VORGEBACKEN



Verpackung

ARTIKEL-NR.	3743
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	90/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 371502
EAN UMMVERPACKUNG	4006934 371519
MHD	24 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	913 kJ / 218 kcal
FETT	9,1 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,8 g

KOHLENHYDRATE	29 g
DAVON ZUCKER	< 0,5 g
EIWEIß	3,6 g
SALZ	1,1 g

INFO

Hergestellt aus frischem Kartoffelpüree. Mild gewürzt, ausgeformt und in hochwertigem Rapsöl vorgebacken.

ZUTATEN

Kartoffeln, Kartoffelflocken, Rapsöl, HÜHNERVOLLEIPULVER, Speisesalz, MOLKENERZEUGNIS, MILCHEIWEIß, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Traubenzucker, Gewürze.

Inhaltsstoffe

-  Frei von gehärteten Fetten
-  Frei von Konservierungsstoffen
-  Frei von künstlichen Farbstoffen
-  Frei von natürlichen Farbstoffen
-  glutenfrei
-  ODZ
-  Tellerregenerierung
-  Cook & Chill
-  Vegetarisch



Zubereitung

COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 10 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. 15 Minuten backen.

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 12 Minuten backen.

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de