

Rösti-Ecken



INFO

Kartoffelige Rösti-Ecken aus frischen Qualitätskartoffeln und Gewürzen. In hochwertigem Rapsöl vorgebacken.

ZUTATEN

Kartoffeln 89 %, Rapsöl, Kartoffelstärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose, Verdickungsmittel Methylcellulose, Gewürze, Gewürzextrakte.

Inhaltsstoffe

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

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de

STÜCKGEWICHT CA. 55 G, VORGEBACKEN



Verpackung

ARTIKEL-NR.	4724
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	90/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 530305
EAN UMMVERPACKUNG	4006934 530312
MHD	24 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	835 kJ / 200 kcal
FETT	9,4 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,9 g

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



Zubereitung

COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (Heißluft) auf 230 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 10 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 15 Minuten backen.

PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 5 Minuten auf jeder Seite bei mittlerer Hitze braten.

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.