

Mini Kartoffel-Taschen Frischkäse-Kräuter



INFO

Aus frischen Kartoffelraspeln und einer herzhaften Füllung aus Frischkäse, Sauerrahm und Kräutern.

ZUTATEN

Kartoffeln 62 %, FRISCHKÄSE Doppelrahmstufe 14 %, Rapsöl, Reismehl, SAUERRAHM 4,5 %, Kartoffelflocken, Speisesalz, Stärke, Gewürze, Kräuter 0,3 %, Antioxidationsmittel Zitronensäure.

Inhaltsstoffe

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

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de

STÜCKGEWICHT CA. 25 G, VORGEBACKEN



Verpackung

ARTIKEL-NR.	6834
JE KARTON	5 x 1,0 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	117/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 683407
EAN UMMVERPACKUNG	4006934 683414
MHD	12 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	884 kJ / 211 kcal
FETT	11 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	3,5 g

KOHLENHYDRATE	24 g
DAVON ZUCKER	0,6 g
EIWEIß	3,1 g
SALZ	1,5 g



Zubereitung

COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt auf einem Gastroblech ca. 9 - 10 Minuten fertig backen.

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Rost verteilen und ca. 12 Minuten fertig backen.

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Rost verteilen und ca. 11 Minuten fertig backen.

FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 3 Minuten frittieren.