



# Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck

SCHNITT CA. 7 MM, VORGEBACKEN



## Verpackung

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| ARTIKEL-NR.               | 6682              |
| JE KARTON                 | 2 x 2,0 kg Beutel |
| KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE | 117/9             |
| EAN EINZELVERPACKUNG      | 4006934 668206    |
| EAN UMPACKUNG             | 4006934 668213    |
| MHD                       | 12 Monate         |

## INFO

Fertiggericht aus Kartoffeln, Zwiebeln und Speck. Fix & fertig auf einem GN- oder Backblech im Combidämpfer oder Backofen zuzubereiten.

## ZUTATEN

Frittierte Kartoffeln (Kartoffeln, Rapsöl) 80 %, frittierte Zwiebeln (Zwiebeln, Rapsöl) 13 %, gekochter geräucherter flüssig gewürzter Bauchspeck 7 % (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin, Ascorbinsäure), Rauch) 7 %.



## Nährwerte

|                             |                   |
|-----------------------------|-------------------|
| BRENNWERT                   | 600 kJ / 143 kcal |
| FETT                        | 5,4 g             |
| DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN | 1,1 g             |

|               |        |
|---------------|--------|
| KOHLENHYDRATE | 19 g   |
| DAVON ZUCKER  | 1,1 g  |
| EIWEIß        | 3,0 g  |
| SALZ          | 0,32 g |



## Zubereitung

## Inhaltsstoffe

-  Frei von gehärteten Fetten
-  Frei von künstlichen Farbstoffen
-  Frei von natürlichen Farbstoffen
-  laktosefrei
-  glutenfrei
-  ODZ

## Rezepte zum Produkt

finden Sie unter [www.schne-frost.de](http://www.schne-frost.de)

### COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) 1 Beutel in ein mitteltiefes 1/1 GN-Blech geben und etwas salzen (ca. 10 g / Blech). Dann bei 220 °C ca. 13 Min. fertig backen. Vor der Ausgabe etwas umschichten.

### PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt ca. 12 Minuten bei mittlerer Hitze mit etwas Öl in einer beschichteten Pfanne knusprig braten. Dabei mehrmals wenden. Anschließend nach Belieben salzen.

### BACKOFEN (UMLUFT)

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die gewünschte Menge gleichmäßig auf ein Backblech verteilen und nach Geschmack salzen. Die Bratkartoffeln je nach Menge ca. 16 Minuten fertig backen. Zwischendurch einmal umschichten.