

BIO Kartoffelpuffer



STÜCKGEWICHT CA. 60 G, VORGEBACKEN



Verpackung

ARTIKEL-NR.	9509
JE KARTON	4 x 25 Stück (Beutel)
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	81/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 950912
EAN UMVERPACKUNG	4006934 950929
MHD	24 Monate

INFO

Leckere BIO Kartoffelpuffer aus Raspeln von frischen BIO-Qualitätskartoffeln. Pikant gewürzt und auf gusseisernen Pfannen knusprig vorgebacken. Mit 100 % BIO-Rapsöl hergestellt. DE-ÖKO-001

ZUTATEN

Kartoffeln*, Sonnenblumenöl*, WEIZENMEHL*, HÜHNERVOLLEIPULVER*, Maisstärke*, Kartoffelstärke*, Meersalz, Zwiebeln*, Verdickungsmittel Xanthan, Gewürz*, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure. *aus kontrolliert-biologischem Anbau

Inhaltsstoffe

-  Frei von gehärteten Fetten
-  Frei von Konservierungsstoffen
-  Frei von künstlichen Farbstoffen
-  Frei von natürlichen Farbstoffen
-  laktosefrei
-  Vegetarisch

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de



Nährwerte

BRENNWERT	570 kJ / (136 kcal)	KOHLENHYDRATE	21 g
FETT	4,3 g	DAVON ZUCKER	0,3 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,6 g	EIWEIß	3,3 g
		SALZ	1,2 g



Zubereitung

COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 12 Minuten fertig backen.

PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl bei mittlerer Hitze ca. 7 Minuten braten. Dabei mehrmals wenden.

BACKOFEN (UMLUFT)

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 17 Minuten backen.

FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 3 Minuten frittieren. Bio nur unter Verwendung von Bio-Öl.