

Kartoffelspätzle



INFO

Eine Kartoffelspezialität nach schwäbischem Originalrezept. Aus 40 % Kartoffeln, mit feinen Gewürzen - wie hausgemacht. Blitzschnell zubereitet, mit hoher Standzeit.

ZUTATEN

Kartoffeln 40 %, HÜHNEREIWEISS, HÜHNERVOLLEI, HARTWEIZENGRIESS, WEIZENMEHL, Stärke (mit WEIZEN), Speisesalz, Trinkwasser, Verdickungsmittel Methylcellulose, Gewürze, Gewürzextrakte.

Inhaltsstoffe

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

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de



Verpackung

ARTIKEL-NR.	6111
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	81/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 611103
EAN UMVERPACKUNG	4006934 611110
MHD	15 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	567 kJ / 134 kcal	KOHLHYDRATE	23,5 g
FETT	0,7 g	DAVON ZUCKER	1,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,2 g	EIWEISS	7,6 g
		SALZ	1,2 g



Zubereitung

COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer auf 140 °C (50 % Dampf, 50 % Heißluft) vorheizen. Max 1,5 kg des tiefgefrorenen Produktes mit einigen Butterflöckchen auf ein GN-Blech geben und ca. 5 Minuten erhitzen. Nach Geschmack würzen und durchmischen.

KOCHTOPF

Das tiefgefrorene Produkt in kochendes Salzwasser geben. Anschließend ca. 5 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

PFANNE

Etwas Butter erhitzen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 5 Minuten braten, dabei mehrmals wenden. Nach Geschmack würzen.

MIKROWELLE

200 g des tiefgefrorenen Produktes mit einigen Butterflöckchen bei 600 Watt 3,5 Minuten (900 Watt, 3 Minuten) erhitzen. Nach Geschmack würzen und durchmischen.