

INFO

Eine Delikatesse aus frischen Qualitätskartoffeln. Knusprig und zart zugleich. In hochwertigem Rapsöl vorgebacken und combidämpfergeeignet.

ZUTATEN

Kartoffeln, Rapsöl, Speisesalz, MAGERMILCHPULVER, VOLLEIPULVER, Traubenzucker.

Inhaltsstoffe



Frei von Konservierungsstoffen

Frei von künstlichen Farbstoffen

Frei von natürlichen Farbstoffen

glutenfrei

(B) ODZ

8 Vegetarisch

STÜCKGEWICHT CA. 36 G



Verpackung

Kartoffel-Plätzchen

ARTIKEL-NR.	4926
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	90/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 680307
EAN UMVERPACKUNG	4006934 680314
MHD	24 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	806 kJ / 193 kcal
FETT	9,2 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,9 g

KOHLENHYDRATE	23 g	
DAVON ZUCKER		
EIWEIß	3,4 g	
SALZ	1,1 g	



Zubereitung

COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 13 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. 13 Minuten backen.

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 15 Minuten backen.

PFANNE

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

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de

