

Kartoffelpuffer

STÜCKGEWICHT CA. 60 G









INFO

Hergestellt aus frischen Kartoffelraspeln, feinen Gewürzen und wie zu Omis Zeiten auf gusseisernen Pfannen mit hochwertigem pflanzlichen Fett knusprig vorgebacken.

ZUTATEN

Kartoffeln, Kartoffelstärke, Palmöl*, HÜHNERVOLLEIPULVER, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), WEIZENMEHL, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan), Dextrose, Gewürz, Gewürzextrakt. (*RSPO Segregation)

Inhaltsstoffe

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

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de



Verpackung

ARTIKEL-NR.	5026	5030
JE KARTON	4 x 25 Stück (Beutel)	2 x 50 Stück (Beutel)
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	98/7	98/7
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 417606	4006934 418603
EAN UMVERPACKUNG	4006934 417613	4006934 418610
MHD	24 Monate	24 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	555 kJ / 132 kcal	KOHLENHYDRATE	23 g
FETT	3,0 g	DAVON ZUCKER	1,1 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	1,7 g	EIWEIß	2,4 g
		SALZ	1,1 g



Zubereitung

PFANNE

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

COMBIDÄMPFER

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

FRITTEUSE

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

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 17 Minuten backen.