



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	KOHLENHYDRATE	19 g
FETT	5,4 g	DAVON ZUCKER	1,1 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	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

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.

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de