



#### INFO

Unregelmäßig geschnittene Bratkartoffeln im rustikalen Handmade-Style.

#### ZUTATEN

Kartoffeln, Rapsöl\*. (\*RSPO Segregation)

### Inhaltsstoffe

Frei von gehärteten Fetten

Frei von Konservierungsstoffen

Frei von künstlichen Farbstoffen

Frei von natürlichen Farbstoffen

laktosefrei

( glutenfrei

(S) ODZ

**Vegetarisch** 

Vegan

## Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de

# Bratkartoffeln Rustikal

### SCHNITT UNREGELMÄßIG, VORGEBACKEN



### Verpackung

ARTIKEL-NR.	2119
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	117/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 211914
EAN UMVERPACKUNG	4006934 211921
MHD	24 Monate



### Nährwerte

BRENNWERT	595 kJ / 142 kcal	KOHLENHYDRATE	22,8 g
FETT	4,0 g	DAVON ZUCKER	< 0,5 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,4 g	EIWEIß	2,0 g
		SALZ	0,09 g



### Zubereitung

### **PFANNE**

(empfohlene Zubereitung) Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten bis zur gewünschten Bräunung braten. Dabei mehrmals wenden.

#### COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Ca. 1,5 kg des tiefgefrorenen Produkts ca. 18 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen. Während der Zubereitungszeit einmal wenden.

### FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 3-4 Minuten frittieren.

