

#### KARTOFFEL-TASCHEN PROME-FAUR Barner Branes Branes

#### INFO

Hergestellt aus Kartoffelraspeln und einer herzhaften Füllung aus Frischkäse, Sauerrahm und Kräutern. In hochwertigem Rapsöl vorgebacken. Mit 25 % Füllung im Knuspermantel.

#### ZUTATEN

Kartoffeln 56 %, FRISCHKÄSE Doppelrahmstufe 17,4 %, Rapsöl, SAUERRAHM 5,8 %, Reismehl, Speisesalz, Kartoffelflocken, Kartoffelfasern, Gewürze, modifizierte Stärke, Kräuter 0,4 %, Dextrose, Stärke.

## Inhaltsstoffe



(A) Frei von Konservierungsstoffen

Frei von künstlichen Farbstoffen

Frei von natürlichen Farbstoffen

( glutenfrei

S ODZ

ੴ Vegetarisch

# Kartoffel-Taschen Frischkäse-Kräuter

#### STÜCKGEWICHT CA. 75 G, VORGEBACKEN



## Verpackung

ARTIKEL-NR.	6832	6833
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel	
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	90/9	/
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 683209	4006934 683308
EAN UMVERPACKUNG	4006934 683216	4006934 683315
MHD	12 Monate	12 Monate



## Nährwerte

BRENNWERT	759 kJ / 182 kcal
FETT	10 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	3,5 g

KOHLENHYDRATE	19 g
DAVON ZUCKER	0,6 g
EIWEIß	3,0 g
SALZ	1,5 g



## Zubereitung

## COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 14 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

### BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und bei 220 °C ca. 18 Minuten backen.

## BACKOFEN (UMLUFT)

Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und bei 200 °C ca. 17 Minuten backen.

#### FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 160 °C ca. 7 Minuten frittieren.

## Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de

