



INFO

Goldgelbe Schnitte, hergestellt aus aromatischen Süßkartoffeln und würzigem Rucola. Eine lockere Füllung mit spürbaren Raspeln und leckeren Süßkartoffelstückchen, umhüllt von einer knusprigen Kruste.

VORGEBACKEN

ZUTATEN

Süßkartoffel 32 %, Kartoffeln, Rapsöl, Rucola 7,5 %, Paniermehl (WEIZENMEHL, Hefe, Salz, GERSTENMALZEXTRAKT, Gewürze), Kartoffeln getrocknet (Kartoffeln, Stärke), Trinkwasser, WEIZENMEHL, Kartoffelstärke, Reismehl, Speisesalz, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Gewürze, Zucker.

Inhaltsstoffe

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



Rucola-Süßkartoffel-Schnitte

STÜCKGEWICHT CA. 100 G



Verpackung

ARTIKEL-NR.	8730
JE KARTON	2 x 2,5 kg (Beutel)
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	108/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 873006
EAN UMMVERPACKUNG	4006934 873013
MHD	18 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	796 kJ / 190 kcal	BALLASTSTOFFE	3,4
FETT	7,4 g	EIWEIß	3,0 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,6 g	SALZ	0,93 g
KOHLLENHYDRATE	26,1 g		
DAVON ZUCKER	3,7 g		



Zubereitung

PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze knusprig braten. Dabei mehrmals wenden.

FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 5 Minuten frittieren.

COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 15 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen (Ober-/Unterhitze) auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 20 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier fertig backen.

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen (Umluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 18 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier fertig backen.