Rösti-Kroketten

INFO
Fein gewürzte Rösti-Kroketten aus frisch geraspelten Kartoffeln. Vorgebacken in hochwertigem Rapsöl.

ZUBEREITUNG
Kartoffeln 87 %, Rapsöl, Kartoffelstärke, Speisesalz, Kartoffelfasern, Dextrose, Zwiebelextrakt.

Inhaltsstoffe

- Frei von gehärteten Fetten
- Frei von Konservierungsstoffen
- Frei von künstlichen Farbstoffen
- Glutenfrei*
- Laktosefrei*
- ODZ
- Vegan
- Vegetarisch
- Frei von zugesetzten natürlichen Farbstoffen

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de

15 G, VORGEBACKEN

Verpackung

ARTIKEL-NR	3730
JE KARTON	2 x 2,5 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	99/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 373001
EAN UMVERPACKUNG	4006934 373018
MHD	24 Monate

Nährwerte

ENERGIE	736 kJ/175 kcal	KOHLENHYDRATE	22,0 g
FETT	8,2 g	DAVON ZUCKER	0,4 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,7 g	EIWEISS	2,4 g
		SALZ	0,9 g

Zubereitung

COMBIDÄMPFER
(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 10 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)
Backofen auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 12-15 Minuten backen.

FRITTEUSE
Das tiefgefrorene Produkt bei 170 °C ca. 3-4 Minuten frittieren.

BACKOFEN (UMLUFT)
Backofen auf 180 - 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 12-15 Minuten backen.