Cauliflower Cheese Sticks

25 G, VORGEBACKEN

INFO
Blumenkohl-Sticks verfeinert mit würzigem, altem Gouda und einer knusprigen Cornflakes-Panade.

ZUBEREITUNG
Blumenkohl 47 %, GOUDA [MILCH] 14 %, Panade (Semmelbrösel (WEIZENMEHL, Hefe, Salz), Cornflakesgranulat (Mais, Zucker, Salz, GERSTENMALZextrakt), Reismehl, GERSTENMALZ, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Reiskleieextrakt, Gewürze), Trinkwasser, Rapsöl, WEIZENMEHL, modifizierte Stärke, Knoblauch, Erbsenfaser, Schnittlauch, VOLLMILCHPULVER, Meersalz, Stabilisator Methylcellulose, Zwiebeln, Stärke, Gewürze.

Inhaltsstoffe

- Frei von gehärteten Fetten
- Frei von Konservierungsstoffen
- Frei von künstlichen Farbstoffen
- Vegetarisch
- Frei von zugesetzten natürlichen Farbstoffen

Rezepte zum Produkt

finden Sie unter www.schne-frost.de

Verpackung

ARTIKEL-NR	4773
JE KARTON	5 x 1,0 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	81/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 477303
EAN UMVERPACKUNG	4006934 477310
MHD	15 Monate

Nährwerte

ENERGIE	916 kJ / 220 kcal	KOHLENHYDRATE	15,0 g
FETT	14,0 g	DAVON ZUCKER	2,2 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	3,9 g	EIWEISS	5,8 g
		SALZ	1,58 g

Zubereitung

FRITTEUSE
(empfohlene Zubereitung): Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 2-3 Minuten frittieren. Frittierkorb maximal zur Hälfte befüllen.

AIRFRYER
Das tiefgefrorene Produkt bei 200 °C ca. 5-6 Minuten backen. Frittierkorb maximal zur Hälfte befüllen. Nach der Hälfte der Zeit den Korb schütteln.

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)
Backofen auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 14-15 Minuten backen.

COMBIDÄMPFER
Combidämpfer (Heißluft) auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 5-6 Minuten auf einem Gastroblech fertig backen.

BACKOFEN (UMLUFT)
Backofen auf 210 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 12-13 Minuten backen.