



Kartoffelpuffer

STÜCKGEWICHT CA. 60 G



Verpackung

ARTIKEL-NR.	5054
JE KARTON	6 x 1.2 kg Beutel
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	70/10
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 505402
EAN UMVERPACKUNG	4006934 505419
MHD	24 Monate

INFO

Hergestellt aus frischen Kartoffeln und Gewürzen, in Palmöl vorgebacken.

ZUTATEN

Kartoffeln 87 %, Kartoffelstärke, Palmöl, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), HÜHNERVOLLEIPULVER, WEIZENMEHL, Zwiebelextrakt, Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl), Gewürz, Dextrose.



Nährwerte

BRENNWERT	537 kJ / 128 kcal	KOHLENHYDRATE	23 g
FETT	2,4 g	DAVON ZUCKER	1,2 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	1,3 g	EIWEIß	2,4 g
		SALZ	1,1 g

Inhaltsstoffe

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



Zubereitung

PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 7 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Dabei mehrmals wenden.

COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 12 Minuten auf einem Loch-Blech fertig backen.

FRITTEUSE

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

BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen (Umluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 17 Minuten backen.