

Rösti-Ecken



Produktbeschreibung	Die Röstiko-Triangles werden aus Kartoffelschnitzeln hergestellt. Diese werden mit den anderen Zutaten vermisch und geformt. Danach werden sie vorgebacken, tiefgefroren und verpackt.
Zutaten	Kartoffeln, 100% Sonnenblumenöl, Salz, Dextrose, Zwiebelpulver, Gewürze und Stabilisator E450.
GVO	Dieses Produkt enthält keine genetisch modifizierten Zutaten und Aromen.
Zubereitung	Einmal aufgetaut, nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Stunden verzehren. Fritteuse: Das Öl auf 175° C erhitzen und die Rösti-Ecken 3 - 3½ Min. frittieren, bis diese goldgelb und knusprig sind. Backofen: Vorheizen auf 220° C. Die Ecken auf dem Backblech (auf Backpapier) verteilen und ca. 15 Min. backen, bis diese kross sind. Zwischendurch wenden! Kombi-Dämpfer: Vorheizen auf 200° C. Scheiben auf dem Backblech verteilen und 8 - 12 Min. backen, bis diese goldgelb und kross sind. Pfanne: Öl erhitzen und die Ecken 10 - 15 Min. braten, bis diese goldgelb und knusprig sind. Regelmäßig wenden!
Bemerkungen/Infos	Das Produkt enthält keine allergenen Stoffe. Dieses Produkt wird in Räumlichkeiten verarbeitet in denen auch Panade und Milchpulver verarbeitet wird.

Produktdaten		Zubereitung	
Artikel-Nr.	740505	Fritteuse	3 - 3½ Min. 175° C
EAN-Nr. Beutel	8710449 - 001903	Backofen	ca. 15 Min. 220° C
EAN-Nr. Karton	8710449 - 998210	Kombi-Dämpfer	8 - 12 Min. 200° C Lochblech
Gewicht pro Stück	ca. 63g	Pfanne	10 - 15 Min.
Haltbarkeit nach Produktion	24 Monate bei -18° C	Bain Marie	
Haltbarkeit nach Auslieferung	6 Monate bei -18° C	Mikrowelle	

Nährwerte in 100 g (tiefgefrorenes Produkt)		Logistik	
Kilojoule [kJ]	695	Packungsinhalt	2500g (480 x 358mm)
Kilokalorien [kcal]	165	Inhalt pro Karton	4 x 2500g
Eiweiß [g]	2	Kartonmaße	394 x 256 x 257mm
Kohlenhydrate [g]	22,5	Kartons je Lage	9
Fett [g]	7	Lagen je Palette	7
Ballaststoffe [g]	2,5	Kartons je Palette	63
Natrium [mg]	400	Palettenmaße	120 x 80 x 195cm