



INFO

Hergestellt aus frischen Qualitätskartoffeln und knackigem Gemüse wie Möhren, Zucchini, Romanesco und Paprika werden die Gemüse-Röstis auf gusseisernen Pfannen knusprig VORGEBACKEN.

ZUTATEN

Kartoffeln 55 %, Gemüse 27 % (Möhren, Zucchini, Romanesco, Paprika, Zwiebeln), Palmöl, HÜHNERVOLLEIPULVER, Stärke (Mais, Kartoffeln), HARTWEIZENGRIEß, modifizierte Maisstärke, Gewürze, Speisesalz, WEIZENGLUTEN, Verdickungsmittel Xanthan, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Zucker.

Inhaltsstoffe

- Frei von gehärteten Fetten
- Frei von Konservierungsstoffen
- Frei von künstlichen Farbstoffen
- Frei von natürlichen Farbstoffen
- aktosefrei
- (g) Vegetarisch

Gemüse-Rösti

STÜCKGEWICHT 75 G



Verpackung

| ARTIKEL-NR. | 8122 | 8123 |
|---------------------------|---------------------|---------------------|
| JE KARTON | 2 x 2,5 kg (Beutel) | 5 x 1,2 kg (Beutel) |
| KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE | 99/9 | 81/9 |
| EAN EINZELVERPACKUNG | 4006934 812203 | 4006934 812104 |
| EAN UMVERPACKUNG | 4006934 812210 | 4006934 812319 |
| MHD | 18 Monate | 18 Monate |



Nährwerte

| BRENNWERT | 512 kJ / 122 kcal |
|--------------------------------|----------------------|
| FETT | 3,2 g |
| DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN | 1,4 g |
| KOHLENHYDRATE | 17,9 g |
| DAVON ZUCKER | 2,8 g |

| BALLASTSTOFFE | 3,1 |
|---------------|--------|
| EIWEIß | 3,8 g |
| SALZ | 0,97 g |
| | |



Zubereitung

COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 9 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 4 Minuten frittieren.

PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze knusprig braten. Dabei mehrmals wenden.

Das tiefgefrorene Produkt bei 180 °C ca. 10 Minuten frittieren. Empfohlene Menge: 4 Stück.

