

# Rucola-Süßkartoffel-Schnitte

STÜCKGEWICHT 100 G



## Verpackung

ARTIKEL-NR.	8730
JE KARTON	2 x 2,5 kg (Beutel)
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	108/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 873006
EAN UMPERPACKUNG	4006934 873013
MHD	18 Monate



## Nährwerte

BRENNWERT	796 kJ / 190 kcal	BALLASTSTOFFE	3,4
FETT	7,4 g	EIWEISS	3,0 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,6 g	SALZ	0,93 g
KOHLLENHYDRATE	26,1 g		
DAVON ZUCKER	3,7 g		



## Zubereitung

### PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze knusprig braten. Dabei mehrmals wenden.

### FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 5 Minuten frittieren.

### COMBIDÄMPFER

(empfohlene Zubereitung) Combidämpfer (Heißluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 15 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

### BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen (Ober-/Unterhitze) auf 220 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 20 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier fertig backen.

### BACKOFEN (UMLUFT)

Backofen (Umluft) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 18 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier fertig backen.

Das tiefgefrorene Produkt bei 190 °C ca. 8 Minuten frittieren. Frittierkorb maximal zur Hälfte befüllen. Nach der Hälfte der Zeit den Korb schütteln.



### INFO

Goldgelbe Schnitte, hergestellt aus aromatischen Süßkartoffeln und würzigem Rucola. Eine lockere Füllung mit spürbaren Raspeln und leckeren Süßkartoffelstückchen, umhüllt von einer knusprigen Kruste.

VORGEBACKEN

### ZUTATEN

Süßkartoffel 29 %, Kartoffeln 25 %, Kartoffelpanade (WEIZENMEHL, Kartoffelfasern, Salz, GERSTENMALZEXTRAKT, Gewürze, Hefe), Kartoffelflocken, Rapsöl, Rucola 6,9 %, Trinkwasser, WEIZENMEHL, Kartoffelstärke, Reismehl, Speisesalz, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Gewürze, Zucker.&nbsp;

## Inhaltsstoffe

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

Vegetarisch

