

## Produktinformation

### Kartoffelscheiben, getrocknet

Art.Nr.	<b>11054</b>
Versandeinheit	1 Beutel à 8 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Beutel
Portionen je VE	160
Ergiebigkeit je VE	32 kg
MHD	36 Monate



#### Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt











Brennwert	1.414 kJ / 333 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	69 g
davon Zucker	3,0 g
Eiweiß	8,5 g
Salz	0,03 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungspflichtige Allergene **Schwefeloxid, Sulfite ab 10 mg pro kg oder ltr..**



#### Kostformgebung

 Angepasste Vollkost	 Hochkalorisch
 Glutenfrei	 Lactosefrei
 Natriumarm	 Hefefrei
 Vegan	 Palmölfrei
 Ovo-lacto-vegetabil	 Dysphagie

#### Zutaten | bitte Allergene beachten!

Kartoffeln, Antioxidationsmittel (**Natriummetabisulfit**)\*.

\*Im verzehrfertigen Produkt nicht deklarationspflichtig auf Speisekarten.

#### Zubereitungsanleitung

Je nach Verwendungszweck ca. 20 Minuten in ausreichend Wasser kochen.

##### Zubereitung für Bratkartoffeln:

1. Die Kartoffelscheiben mit kochendem Wasser übergießen und ca. 30 Minuten quellen lassen.
2. Die gequollenen Kartoffelscheiben in die Pfanne geben und bei max. 170 °C goldgelb ausbraten, dabei mehrmals wenden.

##### Zubereitung für Kartoffelsalat und andere Kartoffelgerichte:

1. Kartoffelscheiben in die entsprechende Menge kaltes Wasser geben.
2. Ca. 5 Minuten kochen lassen.
3. Danach das Wasser abgießen und die Kartoffelscheiben gut abtropfen lassen.
4. Die gekochten Kartoffeln können dann zu verschiedenen Kartoffelgerichten, z.B. Kartoffelsalat weiterverarbeitet werden.