

Bratkartoffeln mit Würzmischung

Art.Nr.	11055
Versandeinheit	4 Beutel à 2 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Beutel
Portionen je VE	160
Ergiebigkeit je VE	32 kg
MHD	12 Monate



Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.326 kJ / 313 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	64 g
davon Zucker	3,8 g
Eiweiß	8,1 g
Salz	5,5 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungs-
pflichtige Allergene

Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potential gemäß der aktuellen Fassung der Verordnung (EU) 1169/2011 Anhang II.



Kostformeinigung

<input type="checkbox"/>	Angepasste Vollkost	<input type="checkbox"/>	Hochkalorisch
<input type="checkbox"/>	Glutenfrei	<input type="checkbox"/>	Lactosefrei
<input type="checkbox"/>	Natriumarm	<input type="checkbox"/>	Hefefrei
<input type="checkbox"/>	Vegan	<input type="checkbox"/>	Palmölfrei
<input type="checkbox"/>	Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/>	Dysphagie

Zutaten

Kartoffeln, Speisesalz, Zwiebeln, Raucharoma, pflanzliches Öl (Kokosöl, Palmkernöl - in veränderlichen Gewichtsanteilen), Gewürz.

Zubereitungsanleitung

In der Pfanne

- In 6 l kochendes Wasser einen Beutel (2 kg) geben und durchrühren.
- Mind. 45 Minuten quellen lassen, dabei mehrmals durchrühren.
- Anschließend die gequollenen Bratkartoffeln in die Pfanne geben und bei max. 170°C goldgelb ausbraten, dabei mehrmals wenden, fertig!

Im Konvektomaten

Die gequollenen Bratkartoffeln auf ein flaches, gefettetes Gastronorm-Blech (eventuell auf Backfolie) legen und bei 220 °C mit Heißluft garen - hierbei nach 7 Minuten die Bratkartoffeln herausnehmen, einmal wenden und weitere 7 Minuten garen.

Hinweis: Jeder Konvektomat ist anders! Bitte beachten Sie bei der ersten Zubereitung die individuell benötigte Temperatur und Zeit Ihres Konvektomaten.

Den Inhalt einer Packung bitte als Ganzes verarbeiten.