

Produktinformation

Röstinchen

stark vorgebacken in reinem Pflanzenöl.
Stückgewicht 35 g

Art.Nr.	706401
Versandeinheit	2 Beutel à 3 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Beutel
Portionen je VE	171

MHD 18 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	825 kJ / 197 kcal
Fett	9,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,0 g
Kohlenhydrate	25 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	1,9 g
Salz	1,2 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine
nach §5 LMZDV

kennzeichnungs-
pflichtige Allergene

Milch einschl. Laktose.



Kostformbeignung

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

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Kartoffeln 86 %, Palmöl*, Kartoffelstärke, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodid), Würzmittel (jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodid), Maisstärke, Zucker, Gewürze), Dextrose, **Milcheiweiß**, Aroma.

* aus zertifiziertem Anbau

Zubereitungsanleitung

Die gefrorenen Röstinchen im Kombidämpfer bei 190-200 °C ca. 14-17 Minuten goldbraun backen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Weitere Zubereitungsmöglichkeiten nachstehend:



190-200°C ca. 14-17 Min.



170-180°C ca. 4-5 Min.



mittlere Hitze ca. 4-5 Min.