

Produktinformation

Rösti-Hot Dog

Putenwürstchen im Röstimantel mit praktischen Papierhalter
Stückgewicht 110g

Art.Nr.	758030
Versandeinheit	22 Stück à 110 g
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Stück
Portionen je VE	22
MHD	18 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	825 kJ / 197 kcal
Fett	10,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g
Kohlenhydrate	19 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	6,7 g
Salz	1,6 g



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV mit Konservierungsstoffen mit Antioxidationsmitteln

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



Kostformelung

<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

Röstimantel 70% (Kartoffeln 88%, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps) in veränderlichen Gewichtsanteilen, Kartoffelstärke, Salz, Dextrose, Gewürz), Putenwürstchen 30% (Putenfleisch 79%, Wasser, Putenfett, Salz, Putenhaut, Gewürzextrakte, Stabilisator: Natriumcitrate, Gewürze, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Extrakt aus Rosmarin, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Rauch).

Zubereitungsanleitung

Kombidämpfer: Auf 180°C vorheizen. Die tiefgekühlten Rösti-Hot Dogs ca. 15-18 Minuten goldgelb backen.

Fritteuse: Die tiefgekühlten (angetauten) Rösti-Hot Dogs in das auf 170°C erhitzte Frittierfett/-öl geben und ca. 6-7 (ca. 4) Minuten goldgelb frittieren.

Achtung: Frittierkorb nur zur Hälfte befüllen, nicht überfüllen.

Grillplatte: Grillplatte auf 180-200°C vorheizen. Die tiefgekühlten (angetauten) Rösti-Hot Dogs einlagig auf dem Plattengrill

braten und mit etwas Fett oder Öl ca. 15 (10) Minuten bei mittlerer Hitze goldgelb braten. Mehrmals wenden!

Im Ofen: Im Ofen bei 180°C ca. 15-18 Min. backen.

Im Dörrgerät: Im Dörrgerät bei 180°C ca. 6-7 Min. trocknen.