

Röstinchen vorgebacken

Artikelnummer:

753

Verzeichnis der Zutaten:

Kartoffeln, Sonnenblumenöl, Dextrose, Salz, Zwiebelpulver, Stabilisator (Dinatriumdiphosphat), weißer Pfeffer.

14 Zutaten und Hilfsstoffe (Allergene):

	Inhaltsstoff	Enthalten
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein
A	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	Nein
L	Sellerie und selleriehaltige Erzeugnisse	Nein
B	Krebstiere und Krebstiereerzeugnisse	Nein
H	Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse	Nein
N	Sesamsamen und -erzeugnisse	Nein
G	Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose	Nein
M	Senf und -erzeugnisse	Nein
C	Eier und -erzeugnisse	Nein
D	Fisch und -erzeugnisse	Nein
F	Soja und -erzeugnisse	Nein
P	Lupine	Nein
O	Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg	Nein
R	Weichtiere	Nein

Menge bestimmter Zutaten:

-

Nettofüllmenge:

4 x 2,5 kg

Mindesthaltbarkeitsdatum:

siehe Verpackung

Anweisungen für Aufbewahrung/Verwendung:

bei -18°C lagern

Gebrauchsanleitung (falls erforderlich):

Allgemeine Zubereitung: Vor Gebrauch nicht auftauen. Einmal aufgetaut, nicht wieder einfrieren und innerhalb 24 Stunden verzehren.

Zubereitung Ofen: Backofen 10 Minuten auf 200°C vorheizen. Die erwünschte Qualität Röstinchen (+-500°C) gleichmäßig auf dem Backblech verteilen (wenn möglich mit Backpapier), das Backblech auf der mittleren Schiene in den Ofen setzen. Die Röstinchen in ungefähr 20-25 Minuten goldgelb und knusprig backen. Während des Backens die Röstinchen wenden. Heißluftofen auf 180°C - 190°C vorheizen und die Röstinchen in ungefähr 15-20 Minuten backen. Kleinere Portionen kürzer backen.

Zubereitung in der Pfanne: Butter, Margarine oder Öl in der Pfanne erhitzen. Öl, Margarine oder Butter in die Pfanne geben und das Produkt hinzufügen, sobald das Fett in der Pfanne geschmolzen ist. Braten Sie das Produkt unter regelmäßigen wende in 10 - 15 Minuten bei mittlerer Hitze goldgelb und knusprig.

Zubereitung frittieren: Öl auf 175°C erhitzen. In nicht zu kleinen Portionen (+- 500g) 3 - 3 1/2 min frittieren bis diese goldgelb und knusprig sind.

Nährwerte pro 100 g:

Brennwerte	kJ	695
	Kcal	165
Fett (g)		7

- Anteil gesättigte Fettsäuren (g)	0,8
Kohlenhydrate (g)	22,5
-Anteil Zucker (g)	1
Ballaststoffe (g)	2,5
Eiweiß (g)	2
Salz (g)	1
