

# Röstitaschen Gervais

**Artikelnummer:**

745

**Verzeichnis der Zutaten:**

Kartoffeln, Frischkäse (Kuhmilch, Speisesalz, Milchsäurebakterien, mikrobielles Lab), Palmöl, Kartoffelstärke, jodiertes Speisesalz (Salz, Kaliumjodat), Dextrose, Kräuter, Gewürze.

**14 Zutaten und Hilfsstoffe (Allergene):**

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

**Menge bestimmter Zutaten:**

Kartoffeln 70%, Frischkäse 19%, Palmöl 5%.

**Nettofüllmenge:**

2 x 3,0 kg im Karton

**Mindesthaltbarkeitsdatum:**

siehe Verpackung

**Anweisungen für Aufbewahrung/Verwendung:**

Bei mind. -18°C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

**Gebrauchsanleitung (falls erforderlich):**

**Fritteuse:** Die tiefgekühlten Röstitaschen in das auf 170°C erhitzte Frittierfett/-öl geben und ca. 8 Minuten goldbraun frittieren. Achtung: Fritteuse nur 1-lagig befüllen.

**Pfanne:** Etwas L oder Fett in der Pfanne erhitzen. Die tiefgekühlten Röstitaschen bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 10 Minuten goldbraun anbraten (mehrmals wenden).

**Unser Tipp:** Die Zubereitungszeit wird verkürzt und das Ergebnis noch verbessert, wenn die Röstitaschen zuvor angetaut werden. Antauen in der Mikrowelle: 2 Röstitaschen auf einen Teller legen und bei 800 -1000 W 1 Minute erhitzen. Für jedes weitere Stück 1/2 Minute zusätzlich erhitzen.

**Nährwerte pro 100 g:**

Brennwerte	kJ	804,2
	Kcal	192,07
Fett (%)		10,3
- Anteil gesättigte Fettsäuren (g)		5,9
Kohlenhydrate (g)		21
-Anteil Zucker (g)		1,2
Ballaststoffe (g)		2,1
Eiweiß (g)		2,9
Salz (g)		1,45