



INFO

Knusprige Gemüse-Puffer aus Kartoffeln, Zucchini, Möhren. Mit Sonnenblumenkernen und frischen Kräutern verfeinert.

VORGEBACKEN

ZUTATEN

Kartoffeln 43 %, Zucchini 19 %, Möhren 16 %, Stärke, Palmöl, Zwiebeln, HÜHNERVOLLEIPULVER, Reismehl, Speisesalz, Sonnenblumenkerne 0,8 %, Gewürze, Kräuter, Zucker.

Inhaltsstoffe

-  Frei von gehärteten Fetten
-  Frei von künstlichen Farbstoffen
-  laktosefrei
-  glutenfrei
-  ODZ
-  Vegetarisch

Zucchini-Möhren-Puffer

STÜCKGEWICHT CA. 60 G



Verpackung

ARTIKEL-NR.	8620
JE KARTON	6 x 20 Stück (Beutel)
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	72/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 862000
EAN UMPERPACKUNG	4006934 862017
MHD	18 Monate



Nährwerte

BRENNWERT	527 kJ / 125 kcal	KOHLHYDRATE	20,0 g
FETT	3,5 g	DAVON ZUCKER	2,1 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	2,0 g	EIWEIß	3,3 g
		SALZ	1,5 g



Zubereitung

PFANNE

Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Öl ca. 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze knusprig braten. Dabei mehrmals wenden.

COMBIDÄMPFER

Combidämpfer (Heißluft) auf 190 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 8-10 Minuten auf einem Gastro-Blech fertig backen.

FRITTEUSE

Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C 3-4 Minuten frittieren.

BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen (Ober-/Unterhitze) auf 200 °C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt ca. 14-16 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier fertig backen.