



#### INFO

Gemüse-Puffer aus Kartoffeln und leckerem Gemüse wie Porree, Möhren, Paprika, Mais und Erbsen. Mit feinen Gewürzen lecker abgestimmt. VORGEBACKEN

#### ZUTATEN

Kartoffeln 51 %, Gemüse 33,5 % (Porree, Möhren, Paprika, Mais, Erbsen), Kartoffelstärke, Palmöl, HAFERFLOCKEN, Reismehl, VOLLEIPULVER, Speisesalz, Gewürze, Zucker, Verdickungsmittel Xanthan.

### Inhaltsstoffe

-  Frei von gehärteten Fetten
-  Frei von Konservierungsstoffen
-  Frei von künstlichen Farbstoffen
-  Frei von natürlichen Farbstoffen
-  laktosefrei
-  ODZ
-  Vegetarisch

# Kartoffel-Gemüse-Puffer

STÜCKGEWICHT CA. 60 G



## Verpackung

ARTIKEL-NR.	8506
JE KARTON	6 x 20 Stück (Beutel)
KTNS. JE EUROPALETTE/LAGE	72/9
EAN EINZELVERPACKUNG	4006934 850618
EAN UMPERPACKUNG	4006934 850601
MHD	18 Monate



## Nährwerte

BRENNWERT	513 kJ / 122 kcal	KOHLENHYDRATE	20 g
FETT	2,8 g	DAVON ZUCKER	2,0 g
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	1,3 g	EIWEIß	2,8 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 einlagig auf einem beschichteten (gelochten) Gastro-Blech ca. 9-11 Minuten fertig backen.

#### FRITTEUSE

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

#### BACKOFEN (OBER-/UNTERHITZE)

Backofen auf 200°C vorheizen. Das tiefgefrorene Produkt 14-16 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier fertig backen.