

BRATKARTOFFELN MIT SPECK UND ZWIEBELN



Der beliebte Klassiker: geschmackvoll und schnell zu bereiten.

Beschreibung

Frische, blanchierte Kartoffelscheiben mit Katenschinken, Zwiebeln, Gewürzen und Pflanzenöl, pasteurisiert.

Zutaten

Kartoffeln (94%), Speck (Schweinefleisch, Salz, Dextrose, Rauch) (2,8%), Rapsöl, Zwiebel, Salz, Gewürze, Maltodextrin, Rauch.



Produktinformationen

Artikelnummer	806275
EAN-Code Beutel	08710449935741
EAN-Code Karton	08710449935734
Gewicht pro Stück	⊘
Haltbarkeit	57 days at 2-7

Logistik

Packungsinhalt	3000 g
Inhalt pro Karton	4 x 3000 g
Kartons pro Lage	9
Lagen pro Palette	7
Kartons pro Palette	63
Palettenmaße	1200X800X144

Nährwerte pro 100 Gramm

Brennwert	387Kilojoule (92Kilokalorien)
Eiweiß	2.3Gramm
Kohlenhydrate	14Gramm
Davon Zucker 0.8Gramm	
Fett	2.3Gramm
Davon gesättigte Fettsäuren 0.3Gramm	
Ballaststoffe	2.3Gramm
Salz	0.85Gramm
Allergene	⊘

Zubereitung

Fritteuse	<input checked="" type="checkbox"/> Backofen	Inhalt des 3 kg Beutels auf ein Backblech bzw. eine GN-Schale verteilen, glattstreichen (evtl. mit flüssiger Butter oder Margarine bestreichen) und bei 150°C – 180°C (Umluft) ca. 20-30 Minuten erhitzen.
Kombi-Dämpfer	<input checked="" type="checkbox"/> Bratpfanne	Beutel aufschneiden, gewünschte Menge in eine Pfanne (vorzugsweise beschichtet, ohne Deckel) mit erhitztem Pflanzenfett gleichmäßig verteilen. Kartoffeln bei mittlerer Hitze 10-12 Minuten braten, bis sie goldgelb und kross sind. Zwischendurch 1-2 mal wenden.
High-Speed Ofen	<input checked="" type="checkbox"/> Bain-Marie	⊘
Pfanne	<input checked="" type="checkbox"/> Kochtopf	⊘
Mikrowelle	<input checked="" type="checkbox"/>	



Mit freundlicher Unterstützung