

Varemærke
Harvest

Varens navn
Kartoffel Rösti Bacon 50g

Nettoindhold
3 Liter

Funktionelt navn
Kartoffel Rösti Bacon 50g

Regulated Name
Kartoffel Rösti Bacon 50g

Salgsenheder per pakke
2

GTIN
09001442221733

Lev. nr.
060172

Oprindelsesland
Østrig

Emballage
Pose

Garanteret holdbarhed fra ankomst
183 Dag(e)

Total holdbarhed fra produktion
365 Dag(e)

Holdbarhed efter åbning
–

Ægte Østrigsk Rösti med bacon stykker. Ø 80-90 mm, højde 12mm. Denne lille kække sag, har eksisteret i så mange år at de fleste ikke kan huske at den ikke har været i vores kartoffel verden. Egner sig perfekt til brunch, buffet, på toppen af en burger, indeni en burger. Kantinen, slagteren, Jule menuen, nytårs men.

Ingredienser

Kartofler 81%, bacon 7% (skvinekød, salt, krydderier, dextrose, konserveringsmissel(E250), røg), solsikkeolie, kartoffelstivelse, stegte løg (løg, certificeret palmeolie, **hvedemel**, salt), løgpulver, stivelse, sukker, salt, dextrose, krydderier.

Anvendelse

–

Opbevaring

–

Temperatur MIN: **-18 °C** MAX: **-15 °C**

Allergener

Glutenholdigt korn Indeholder	**Krebsdyr** Fri For	**Æg** Fri For	**Fisk** Fri For	**Jordnødder/peanuts** Fri For	**Soja** Fri For	**Mælk** Fri For
Nødder Fri For	**Selleri** Fri For	**Sennep** Fri For	**Sesamfrø** Fri For	**Svovldioxid og sulfitter** Fri For	**Lupin** Fri For	**Bløddyr** Fri For

Næringsindhold

Ernæringsmæssig referenceværdi
100 Gram

Energi	167,8 Kilokalorier, 703 Kilojoule
Fedt	7 Gram
Heraf mættede fedtsyrer	0,96 Gram
Kulhydrater	21 Gram
Sukkerarter	0,56 Gram
Protein	3,8 Gram
Salt	1,1 Gram
Kostfibre	2,8 Gram

Kontaktoplysninger

–

Mærker / Logoer

–

Tilberedningsanvisninger

Friturestegning: Varm olien op til 175°C. Fyld ½ kurv med produktet og fritér i ca. 4 minutter. Ovn: Ovn (forvarmt): 200°C. Fordel produktet i ét lag på en bageplade og trådkurv, og sæt denne i midten af ovnen fra frost: 200°C 13-18 min. Fra optøet: 200°C 10-15 min eller indtil produktet er sprød. Vendes efter ca. halv tid. For at opnå bedste resultat, anbefales det at tilberede produktet direkte fra frost, og følge den anbefalet tilberedningstid og temperatur. Ved mindre mængder reduceres tilberedningstiden