

Varemærke
Harvest

Varens navn
Kartoffel Rösti Mini Rund 10g

Nettoindhold
3 Kilogram

Funktionelt navn
Kartoffel Rösti Mini Rund 10g

Regulated Name
Kartoffel Rösti Mini Rund 10g

Salgsenheder per pakke
2

GTIN
09001442222532

Lev. nr.
060252

Oprindelsesland
Østrig

Emballage
Pose

Garanteret holdbarhed fra ankomst
183 Dag(e)

Total holdbarhed fra produktion
540 Dag(e)

Holdbarhed efter åbning
–

Vores mini, lille, sjove røsti, vejer blot 10 gram, men at tænke sige hvad man kan få ud af denne lille sag. En tur i friture, eller ovnen, og du kan pynte den op til de smukkeste små tapas sager. Laks, kød, rejer, salater, moussse, pate, alt kan bruges, og med det lille ekstra pift i form af lidt flot pynt, så har man en servering der passer til, buffet, festen, receptionen, starter, ja...uendelige muligheder. Passer også fint til de fleste buffets, bare sådan lige fra ovenen eller frituren.

Ingredienser

Kartofler 88%, solsikkeolie, kartoffelstivelse, salt tilsat jod, krydderier (salt tilsat jod, majsstivelse, sukker, krydderier), dextrose, aroma.

Anvendelse

–

Opbevaring

–

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

Allergener

Glutenholdigt korn Fri For	**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	190 Kilokalorier, 794 Kilojoule
Fedt	8,5 Gram
Heraf mættede fedtsyrer	0,9 Gram
Kulhydrater	24,4 Gram
Sukkerarter	0,7 Gram
Protein	2,5 Gram
Salt	1,08 Gram
Kostfibre	2,8 Gram

Kontaktoplysninger

–

Mærker / Logoer

–

Tilberedningsanvisninger

Ægte Østrigsk Rösti. Ø 36mm, højde 13mm. Herligt som tapas eller buffet. 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 15-17 min. Fra optøet: 200°C 8-10 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