

Kinderlachgesichter

Artikelnummer:

724

Verzeichnis der Zutaten:

Kartoffeln, pflanzliches Öl (Sonnenblumenöl, Rapsöl, Palmöl), Reismehl, Salz, Dextrose, Stabilisator Hydroxypropylmethylcellulose), Gewürzextrakt.

14 Zutaten und Hilfsstoffe (Allergene):

	Inhaltsstoff	Enthalten
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein
A	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	Nein
L	Sellerie und selleriehaltige Erzeugnisse	Nein
B	Krebsstiere und Krebstiereerzeugnisse	Nein
H	Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse	Nein
N	Sesamsamen und -erzeugnisse	Nein
G	Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose	Nein
M	Senf und -erzeugnisse	Nein
C	Eier und -erzeugnisse	Nein
D	Fisch und -erzeugnisse	Nein
F	Soja und -erzeugnisse	Nein
P	Lupine	Nein
O	Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg	Nein
R	Weichtiere	Nein

Menge bestimmter Zutaten:

-

Nettofüllmenge: 12 x 450g im Karton

Mindesthaltbarkeitsdatum: siehe Verpackung

Anweisungen für Aufbewahrung/Verwendung: bei -18°C lagern

Gebrauchsanleitung (falls erforderlich):

Zubereitung frittieren: Öl auf 175°C erhitzen. In nicht zu kleinen Portionen (+- 500g) 3 - 3 1/2 min frittieren bis diese goldgelb und knusprig sind.

Zubereitung Ofen: Backen Sie auf 220°C während 10 Minuten (Elektroherd Stufe 7, Gas-Backofen-Stufe 5). Setzen Sie die bevorzugte Menge "Smiling faces" auf dem Backblech (am besten auf Backpapier). Platzieren Sie das Fach in der Mitte des Ofens. Backen Sie die "Smiling faces" für über 20-25 Minuten Golden gelb und knusprig. Aktivieren Sie für ein optimales Ergebnis die "Smiling faces" nach 10 Minuten. Kürzere Portionen kürzer backen.

Zubereitung Kombidämpfer: Den Kombidämpfer auf 200°C vorheizen (Heißluft / Konvektion). Backen Sie die Lachgesichter in etwa 15 Minuten golden gelb und knusprig.

Zubereitung in der Pfanne: Erhitzen Sie etwas Öl oder Butter. Setzen Sie die "Smiling faces", in die Pfanne und sobald die Butter geschmolzen ist, backen Sie die "Smiling faces" für ca. 15 Minuten in mittlerer Stufe bis goldgelb und knusprig. Schalten Sie regelmäßig.

Nährwerte pro 100 g:

Brennwerte	kJ	705
	Kcal	170

Fett (g)	6,7
- Anteil gesättigte Fettsäuren (g)	1,1
Kohlenhydrate (g)	23,5
-Anteil Zucker (g)	0,6
Ballaststoffe (g)	2,8
Eiweiß (g)	2,1
Salz (g)	0,5
