

# Rösti hausgemacht

**Artikelnummer:**

774

**Verzeichnis der Zutaten:**

Kartoffeln 88%, Palmöl, Kartoffelstärke, jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat), Traubenzucker, Aroma.

**14 Zutaten und Hilfsstoffe (Allergene):**

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

**Menge bestimmter Zutaten:**

-

**Nettofüllmenge:**

2 x 3,0 kg im Karton

**Mindesthaltbarkeitsdatum:**

siehe Verpackung

**Anweisungen für Aufbewahrung/Verwendung:**

Bei mind. -18°C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

**Gebrauchsanleitung (falls erforderlich):****Pfanne:** Etwas Öl oder Fett in der Pfanne erhitzen. Die tiefgekühlten Rösti bei mittlerer Hitze ca. 4-5 Minuten goldbraun braten.**Kombi - Dämpfer:** Den Kombi - Dämpfer auf 190 - 200°C vorheizen. Die tiefgekühlten Rösti ca. 14 - 17 Minuten goldbraun frittieren.**Fritteuse:** Die tiefgekühlten Rösti in das auf 170 - 180°C erhitzte Frittierfett/-öl geben und ca. 4-5 Minuten goldbraun frittieren.**Nährwerte pro 100 g:**

Brennwerte	kJ	768,45
	Kcal	183,45
Fett (%)		8,5
- Anteil gesättigte Fettsäuren (g)		4,3
Kohlenhydrate (g)		23,3
-Anteil Zucker (g)		0,7
Ballaststoffe (g)		2,3
Eiweiß (g)		2,3
Salz (g)		1,3