

Artikel: **EGRI Kartoffelpuffer**

1 x 14 Stück im unbedruckten PE-Beutel Füllgewicht 1,75 kg, Einzelgewicht 125 g, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

Art.-Nr. 12210
VE 6 x 14 Stück im unbedruckten PE-Beutel
VE je Palette / Lage 50 / 10
Maße UK 365 x 234 x 285 mm
Bruttogewicht UK 10,9 kg
Maße Palette 120 x 80 x 158 cm

Kartoffelpuffer sind eine Spezialität aus frisch geriebenen Kartoffeln und Zwiebeln, vorgebraten in Gusseisenpfannen –knusprig wie hausgemacht-

Die Mindesthaltbarkeit beträgt 12 Monate (bei -18 °C) nach Herstellungstag
Garantierte Restlaufzeit: 8 Monate

- ohne künstliche Farb- und Aromastoffe
- frei von Geschmacksverstärkern
- laktosefrei
- glutenfrei
- eifrei

Zutaten: Speisekartoffeln (91 %), Speisezwiebeln (5%), Rapsöl, Ballaststoffe (Kartoffelfaser, Samenschalen von *Plantago ovata*), Speisesalz, Antioxidationsmittel **Natriumhydrogensulfit**

Nährwerte	je 100 g	Pro Portion 240 g	Anteil* pro Portion (240g)
Brennwert	351 kJ (83 kcal)	842 kJ (199 kcal)	10 %
Fett	0,8 g	1,9 g	3 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g	0,5 g	3 %
Kohlenhydrate	15,5 g	37,2 g	14 %
-davon Zucker	1,0 g	2,4 g	3 %
Ballaststoffe	2,6 g	6,2 g	
Eiweiß	2,2 g	5,3g	11 %
Salz	1,0 g	2,4 g	40 %

* Anteil am empfohlenen Tagesbedarf: Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

Zubereitung: Die Kartoffelpuffer unaufgetaut in eine Pfanne mit heißer Margarine oder Pflanzenöl geben. Bei mittlerer Hitze jede Seiten ca. 7-8 min goldgelb braten oder in der Fritteuse bei ca. 150 °C 6-7 min frittieren. Auch zum Grillen geeignet. Guten Appetit!

Allergene: Sulfit

Mikrobiologie: Produkt entspricht mikrobiologischen Parametern nach DGHM

GVO: nicht kennzeichnungspflichtig laut EG 1829 / 2003 und 1830 / 2003