



## LWF56

kommerzielle Produktspezifikation

Produkt : **Connoisseur Fries - Rustic Skin On | EU**

überarbeitet : 10 April 2021

### Zutatenliste

Kartoffeln (87%), Sonnenblumenöl, Panade [modifizierte Kartoffelstärke, Reismehl, Salz, Triebmittel (E450, E500), Kartoffelstärke, Traubenzucker, Verdickungsmittel (E415), Gewürzextrakte (Kurkuma, Paprika)].

### Nährwerte pro 100 gr. gefroren

Energie KJ	579
Energie Kcal	138
Fett	4.7
davon Gesättigte Fette	0.57
Kohlenhydrate	19.9
davon Zucker	0,2
Fibres	2.8
Protein	2.6
Salz	0.55

### Allergie-Information

Glutenhaltiges Getreide	<input type="checkbox"/>
Krebstiere	<input type="checkbox"/>
Eier	<input type="checkbox"/>
Fisch	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse	<input type="checkbox"/>
Sojabohnen	<input type="checkbox"/>
Milch	<input type="checkbox"/>
Nüsse	<input type="checkbox"/>
Sellerie	<input type="checkbox"/>
Senf	<input type="checkbox"/>
Sesamkörner	<input type="checkbox"/>
Schwefeldioxid	<input type="checkbox"/>
Mollusken	<input type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>

### Zubereitungsempfehlung

Je nach Verwendung in der Küche können die Garzeiten eventuell von den auf der Verpackung angegebenen Richtlinien abweichen. Für beste Ergebnisse sollte das Produkt vorzugsweise im gefrorenen Zustand gegart werden. Bei einem vorherigen Auftauen des Produkts (Aufbewahrungstemperatur unter 7 °C) muss die Garzeit entsprechend angepasst (verkürzt) werden. Die Garzeit sollte nicht wesentlich überschritten werden.



± 2:45 min. 175°C



± 15-20 min. 200°C



## LWF56

kommerzielle Produktspezifikation

Produkt : **Connoisseur Fries - Rustic Skin On | EU**

überarbeitet : 10 April 2021

### Verpackung

Primär : 2.5 KG

Sekundär : 10.0 KG

### EAN-Code

8711571051163

8711571051156

<b>88351</b>	45 Umhüllungen (9 Umhüllungen x 5 Schichten)
EURO	
<b>66816</b>	72 Umhüllungen (9 Umhüllungen x 8 Schichten)
EURO	Ausgelaufen
<b>68761</b>	72 Umhüllungen (12 Umhüllungen x 6 Schichten)
BLOK	
<b>68013</b>	72 Umhüllungen (9 Umhüllungen x 8 Schichten)
EURO	
<b>67402</b>	96 Umhüllungen (12 Umhüllungen x 8 Schichten)
BLOK	

### Geschmack

Das gegarte Kartoffelprodukt hat einen frischen, vollen Kartoffelgeschmack ohne Beigeschmack.

### Textur

Das zubereitete Produkt hat einen vollen Kartoffelgeschmack , fertig gewürzt mit eine milden Salsageschmack und Kräutern.

### Beschreibung der Farbe

Tiefgekühltes Produkt gleichmäßig goldgelb

Gegartes Produkt gleichmäßig leicht goldgelb

### Fremdstoffe

Es gilt eine Null-Vorgabe für pflanzliche Fremdstoffen und/oder Fremdstoffe.

### Lagerzeiten

\* -6°C 1 Woche

\*\* -12°C 1 Monat

\*\*\*/\* -18°C 18 Monate

Nach dem Auftauen nicht erneut einfrieren