Produktdaten

Artikelbezeichnung	: Die Kartoffeltaschen werden aus frisch geraspelten Kartoffeln mit Frischkäse-Kräuter-Füllung hergestellt. Die Kartoffeltaschen werden in Sonnenblumenöl vorgebacken und anschließend tiefgefroren.
Verkehrsbezeichnung	: Kartoffel-Taschen mit Frischkäse und Kräutern, vorgebacken, tiefgefroren
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	: Deutschland
Hersteller	: Wernsing Feinkost GmbH
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: WERNSING
GTIN	: 4006034118625
LAN	: 118700008
Höhe	: 34 mm
Breite	: 280 mm
Tiefe	: 230 mm
Nettogewicht	: 600 g
Bruttogewicht	: 608,43 g
Füllmenge	: 600 g
Datenverantwortlicher	: Wernsing Feinkost GmbH

Zutaten

Zutaten: Kartoffeln 71 %, FRISCHKÄSE Doppelrahmstufe 12 %, Sonnenblumenöl 6 %, Stärke, Kräuter, SAHNE, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Rapsöl, MILCHEIWEISS, Dextrose, Gewürze.

Allergene

Milch und Milcherzeugnisse	: enthält

Nährwerte

Bezug	: 100 g
Energie [kJ]	: ca. 810 kJ
Energie [kcal]	: ca. 194 kcal
Fett	: ca. 10,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	: ca. 3 g
Kohlenhydrate	: ca. 21 g
davon Zucker	: ca. 2 g
Eiweiß	: ca. 3 g
Salz	: ca. 1,3 g

Handhabung

max. Lagertemperatur	: -18 ° C
min. Restlaufzeit ab Wareneing.	: 336

Zubereitung

Zubereitung : Geben Sie etwas Fett in eine beschichtete Bratfanne und erhitzen diese auf mittlerer Stufe. Geben Sie die angetauten Kartoffeltaschen in nicht zu großer Menge (ca. 5 Stück) in die Pfanne. Braten Sie die Kartoffeltaschen bei mittlerer bis schwacher Hitze für mindestens 6 Minuten unter mehrmaligem Wenden, bis sie goldgelb und knusprig sind.

Heizen Sie den Backofen auf 200°C vor (Umluft 180°C). Verteilen Sie die tiefgefrorenen Kartoffeltaschen in einer Lage auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech. Backen SIe die Kartoffeltaschen auf mittlerer Schiene für 17-19 Minuten (Umluft 16-18 Min.), bis sie goldgelb und knusprig sind. Wenden SIe das Produkt nach ca. 8 Minuten.

Heißluftfritteuse (ca. 2000 W): Heizen Sie die Heißluftfritteuse 1 Minute auf 170 °C - 175 °C vor. Geben Sie die tiefgekühlten Kartoffeltaschen in nicht zu großer Menge (ca. 5 Stück) in den Korb. Backen SIe die Kartoffeltaschen bei 170 °C bis 175 °C für 9 - 11 Minuten, bis sie goldgelb sind.

Legen Sie die tiefgefrorenen oder angetauten Kartoffeltaschen auf den heißen Grill. Vermeiden Sie direkte Hitze. Grillen Sie die Kartoffeltaschen unter mehrmaligem Wenden, bis sie goldgelb und knusprig sind.

sonstige Pflichtangaben

tiefgefroren	: Ja

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, TIFA eG/ TIFA PRO FRISCH GmbH tragen keine Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der Daten. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 19.10.2024.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.