



## Produktinformation

<b>Artikelnummer 2052</b>	<b>BL ERDAEPFELTALER 14X750G</b>	
<b>Beschreibung</b>	Erdäpfel-Scheiben im Wellenschnitt, aus Weinviertler Erdäpfeln, vorfrittiert in Sonnenblumenöl, für's Backrohr geeignet, tiefgekühlt 14 x 750 g	
<b>Marke</b>	Bauernland	
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	18 Monate	
<b>Lagerung</b>	tiefgekühlt	
<b>EU Zolltarifnummer</b>	20041099	
<b>F&amp;F Bezeichnung</b>	BL ERDAEPFELTALER 14X750G	
	<b>Einzelverpackung</b>	<b>Überverpackung</b>
<b>Ean</b>	9001969020529	9001969100528
<b>Abmessung</b>	L 303 B 260 H 65	L 395 B 265 H 238
<b>Inhalt</b>	750,0 g	14 Karton
<b>Bruttogewicht</b>	760,5 g	10.931,0 g
<b>Nettogewicht</b>	750,0 g	10.500,0 g
<b>Beipack</b>	0 g	
<b>Verpackungsgewicht</b>	10,5 g	431,0 g
<b>Palette</b>	63	7 Lagen je 9 Verkauf-EH
<b>Palettenhöhe</b>	181.6 cm (inkl. 15 cm Palette)	
<b>Zubereitung</b>  und Temperaturangaben dienen als Anhaltspunkt. Unterschiedliche Geräte haben aber unterschiedliche Leistungen. Deshalb empfehlen wir, eigene Erfahrungswerte zu	<p><b>Backen - Zubereitung unter Einwirkung von gleichmäßig verteilter trockener Hitze in einem Ofen</b> Backrohr auf 220° C vorheizen. Die tiefgekühlten Erdäpfeltaler auf ein Blech legen und bei 200-220°C (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Minuten backen. Nach den ersten Minuten wenden.</p> <p><b>Frittieren - Zubereitung eingetaucht in heißem Öl oder Fett</b> Die tiefgekühlten Erdäpfeltaler bei 170 °C ca. 3-4 Minuten goldgelb backen.</p> <p><b>Braten der Speisen in Fett</b> Die tiefgekühlten Erdäpfeltaler in reichlich heißem Öl unter mehrmaligem Wenden ca. 5-8 Minuten goldgelb backen.</p>	
<b>Zutaten</b>	Zutaten: Kartoffeln, Sonnenblumenöl, Dextrose.	



## Produktinformation

**Artikelnummer 2052      BL ERDAEPFELTALER 14X750G**

Nährwerte per 100 g		
	Brennwert ( kJ / kcal )	578,3 / 137,5
	Broteinheit	1,8
	Fett	3,9 Gramm
	Gesättigte Fettsäuren	0,6 Gramm
	Kohlenhydrate	22,0 Gramm
	Kohlenhydrate, davon Zucker	0,5 Gramm
	Ballaststoffe	2,4 Gramm
	Eiweiß	2,4 Gramm
	Salz	0,07 Gramm
	Kalzium	0,0 Milligramm

### Allergene

Allergene	Bezeichnung	Vorkommen
-----------	-------------	-----------