

Artikel TK ROSTI LOSE ca 50g 2,5KG AGRARFROST
Marke (Eigenmarke)
Artikelnummer 65011078
Artikelbeschreibung Rösti-Ecken, vorfrittiert, tiefgefroren

Abpackung / Nettogewicht 1 x 2,500

Gebinde / Einheit (kg/l/St.) kg

Direktverpackung

Verpackungsmaterial

Kennzeichnung Direktverpackung

Hersteller Agrarfrost GmbH & Co. KG

Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)

Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen Die angebrochene Packung sofort in die Tiefkühlung zurücklegen. Nach dem Auftaue

Zutatenliste Kartoffeln, Sonnenblumenöl, Zwiebeln, modifizierte Stärke, Salz, Gewürze, modifizierte WEIZENSTÄRKE, Dextrose, EIGELBPULVER.

Nährwertangaben in g je 100g / ml Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend
Quelle / Bestimmung: rechnerisch ermittelt

Energie (kJ / kcal) 699 / 167

Fett

gesamt 8,00
 gesättigte Fettsäuren 0,70

Kohlenhydrate

gesamt 20,00
 davon Zucker 1,00

Eiweiß 2,50

Salz 1,20

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

	vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Eigelbpulver
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x		Weizen

Dinkel	x
Gerste	x
Hafer	x
Kamut	x
Roggen	x
Weizen	x
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose	x
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Cashewnüsse	x
Haselnüsse	x
Macadamia- oder Queenslandnüsse	x
Mandeln	x
Paranüsse	x
Pecannüsse	x
Pistazien	x
Walnüsse	x
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂	x
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	x
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	x

Zusatzstoffe

	ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	x	
chininhaltig		x
coffeinhaltig		x
enthält eine Phenylalaninquelle		x
geschwärzt		x

geschwefelt	X
gewachst	X
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	X
mit Antioxidationsmittel	X
mit Aromastoffen	X
mit Azofarbstoffen	X
mit Emulgatoren	X
mit Farbstoff	X
mit Geschmacksverstärker	X
mit Konservierungsstoff	X
mit Nitrat	X
mit Nitritpökelsalz	X
mit Pflanzeneiweiß	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
mit Tafelsüße auf Grundlage von ...	X
taurinhaltig	X
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	X

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		X
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		X
Bio		X
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch	X	
gentechnisch verändert		X
ist Formfleisch		X
ist Formfisch		X
<u>Technik</u>		
a) Metalldetektion		X

b) Gewichtskontrolle	x
Tiefkühlprodukt	x
unter Schutzatmosphäre verpackt	x
Verwendungszweck	
Backofen geeignet	x
Convectomat geeignet	x
Dämpfer geeignet	x
Friteuse geeignet	x
Mikrowelle geeignet	x
Pfanne geeignet	x
WOK geeignet	x
Zubereitungshinweis	<p>Zubereitung im Backofen: Das tiefgefrorene Produkt in einer Lage auf einem Riffelblech oder auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und in die mittlere Schiene schieben. Kein Fett hinzugeben!</p> <p>Ober- und Unterhitze: Auf 220°C vorheizen, bei 200°C ca. 25 Minuten je nach gewünschter Knusprigkeit und Bräunung fertig backen.</p> <p>Umluft: Auf 200°C vorheizen, bei 180°C ca. 20 Minuten je nach gewünschter Knusprigkeit und Bräunung fertig backen. Das Produkt zwischendurch wenden. Die optimale Backzeit ist abhängig vom Backgerät und dem gewünschten Bräunungsgrad.</p> <p>Zubereitung in der Pfanne: Fett in der Pfanne erhitzen. Tiefgefrorenes Produkt in die Pfanne legen, bei mittlerer Hitze ca. 7 Minuten braten, zwischendurch mehrmals wenden. Die optimale Bratzeit hängt von der gewünschten Knusprigkeit und dem Bräunungsgrad ab.</p> <p>Zubereitung in der Friteuse: Tiefgefrorenes Produkt ca. 4 Minuten bei einer Fett-Temperatur von 170 - 175°C frittieren. Die optimale Frittierzeit hängt von der gewünschten Knusprigkeit und dem Bräunungsgrad ab.</p> <p>Zubereitung im Kombidämpfer: Das tiefgefrorene Produkt in einer Lage auf einem Backblech verteilen und bei ca. 200 °C Heißluft für ca. 20-25 Minuten backen. Nach ca. der Hälfte der Zeit das Produkt wenden. Die optimale Backzeit hängt vom Backgerät und dem gewünschtem Bräunungsgrad ab.</p>

Sensorische Eigenschaften

Aussehen

roh: gleichmäßig dreieckige Form, unregelmäßige Oberfläche, grobe Raspelung erke

Geruch	produkttypisch, nach gebackenen Kartoffeln, würzig
Geschmack	produkttypisch, nach gebackenen Kartoffeln, würzig
Konsistenz	außen kross, innen weich, nicht matschig

Mikrobiologische Daten

Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)
Escherichia coli (KbE/g)
Enterobacteriaceae (KbE/g)
Hefen (KbE/g)
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)
Listeria monocytogenes (KbE/g)
Milchsäurebakterien (KbE/g)
Salmonella in (KbE/g)
Schimmelpilze (KbE/g)

Weitere nährwertbezogene Angaben je 100g/ml

Ballaststoffe in g	2,50
BetaCarotin (mg)	
Calcium (mg)	
Cholesterin (mg)	
Eisen (mg)	
ungesättigte Fettsäure (mg)	
einfach ungesättigte Fettsäure (mg)	
mehrfach ungesättigte Fettsäure (mg)	
Fluoride (µg)	
Folsäure (µg)	
Jod (µg)	
Kalium (mg)	
Kupfer (µg)	
Magnesium (mg)	
Mangan (µg)	
Niacin (mg)	
Phosphor (mg)	
Selen (µg)	
Vitamin A (µg)	
Vitamin B1 (µg)	
Vitamin B2 (µg)	

Vitamin B6 (µg)

Vitamin B12 (µg)

Vitamin C (mg)

Vitamin D (µg)

Vitamin E (µg)

Vitamin H (Biotin) (µg)

Vitamin K (µg)