



LWF59

kommerzielle Produktspezifikation

Produkt : **Connoisseur Fries - Chunky 16x18 | EU**

überarbeitet : 15 November 2018

Zutatenliste

Kartoffeln (88%), Sonnenblumenöl (7,5%), Panade [modifizierte Kartoffelstärke, Reismehl, Salz, Triebmittel (E450, E500), Kartoffelstärke, Traubenzucker, Verdickungsmittel (E415), Gewürzextrakte (Kurkuma, Paprika)].

Nährwerte pro 100 gr. gefroren

Energie KJ	603
Energie Kcal	143
Fett	3.9
davon Gesättigte Fette	0.48
Kohlenhydrate	23.5
davon Zucker	0,1
Fibres	2.2
Protein	2.5
Salz	0.55

Allergie-Information

Glutenhaltiges Getreide	☐
Krebstiere	☐
Eier	☐
Fisch	☐
Erdnüsse	☐
Sojabohnen	☐
Milch	☐
Nüsse	☐
Sellerie	☐
Senf	☐
Sesamkörner	☐
Schwefeldioxid	☐
Mollusken	☐
Lupin	☐

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.



± 3:45 min. 175°C



LWF59

kommerzielle Produktspezifikation

Produkt : **Connoisseur Fries - Chunky 16x18 | EU**

überarbeitet : 15 November 2018

Verpackung

Primär : 2.5 KG

Sekundär : 10.0 KG

EAN-Code

8711571051514

8711571051507

87248	72 Umhüllungen (9 Umhüllungen x 8 Schichten)
EURO	
67048	96 Umhüllungen (12 Umhüllungen x 8 Schichten)
BLOK	
67046	81 Umhüllungen (9 Umhüllungen x 9 Schichten)
EURO	Ausgelaufen

Geschmack

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

Textur

Das gegarte Produkt hat einen leicht knusprigen Biss mit einer gleichmäßig geschmeidigen inneren Konsistenz.

Beschreibung der Farbe

Tiefgekühltes Produkt gleichmäßig goldgelb

Gegartes Produkt gleichmäßig leicht goldgelb

Fremdstoffe

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

Lagerzeiten

* -6°C 1 Woche

** -12°C 1 Monat

*** / ***** -18°C 18 Monate

Nach dem Auftauen nicht erneut einfrieren