



LWF57

kommerzielle Produktspezifikation

Produkt : **Connoisseur Fries - Home Style - 13/13**

überarbeitet : 25 November 2015

Zutatenliste

Kartoffeln (96,4%), Sonnenblumenöl (3,5%), Salz.

Nährwerte pro 100 gr. gefroren

Energie KJ	509
Energie Kcal	121
Fett	4.2
davon Gesättigte Fette	0.55
Kohlenhydrate	17.5
davon Zucker	0,1
Fibres	2.3
Protein	2.2
Salz	0.5

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.



± 3:30 min. 175°C



LWF57

kommerzielle Produktspezifikation

Produkt : **Connoisseur Fries - Home Style - 13/13**

überarbeitet : 25 November 2015

Verpackung

Primär : 2.5 KG

Sekundär : 10.0 KG

EAN-Code

8711571051477

8711571051460

67033 96 Umhüllungen (12 Umhüllungen x 8 Schichten)
BLOK

67032 72 Umhüllungen (9 Umhüllungen x 8 Schichten)
EURO

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 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