



## Produktinformation

<b>Artikelnummer 2034</b>	<b>BL POTATO WEDGES 4X2,5KG GEWUERZT M.SCH</b>	
<b>Beschreibung</b>	Kartoffelspalten mit Schale, gewürzt, vorgebacken, tiefgekühlt 4 x 2,5 kg	
<b>Marke</b>	Bauernland	
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	24 Monate	
<b>Lagerung</b>	tiefgekühlt	
<b>EU Zolltarifnummer</b>	20041099	
<b>F&amp;F Bezeichnung</b>	BL POTATO WEDGES 4X2,5KG GEWUERZT M.SCH	
	<b>Einzelverpackung</b>	<b>Überverpackung</b>
<b>Ean</b>	9001969020345	9001969120342
<b>Abmessung</b>	L 410 B 310 H 40	L 391 B 256 H 215
<b>Inhalt</b>	2.500,0 g	4 Karton
<b>Bruttogewicht</b>	2.515,0 g	10.500,0 g
<b>Nettogewicht</b>	2.500,0 g	10.000,0 g
<b>Beipack</b>	0 g	
<b>Verpackungsgewicht</b>	15,0 g	500,0 g
<b>Palette</b>	63	7 Lagen je 9 Verkauf-EH
<b>Palettenhöhe</b>	166.0 cm (inkl. 15 cm Palette)	
<b>Zubereitung</b> Die angeführten Zubereitungszeiten und Temperaturangaben dienen als Anhaltspunkt. Unterschiedliche Geräte haben aber unterschiedliche eigene Erfahrungswerte zu berücksichtigen.	<b>Kombi-Dampf - d.h. Garen im Konvektionsofen mit Dampfzusatz</b> Combi-Dämpfer (Heißluft): Die tiefgekühlten Wedges im Combi-Dämpfer bei 200 °C Heißluft 15-20 Minuten knusprig braun backen. Nach Hälfte der Zeit die Wedges wenden. <b>Frittieren - Zubereitung eingetaucht in heißem Öl oder Fett</b> Friteuse: Die tiefgekühlten Wedges bei 170°C ca. 4 Minuten knusprig frittieren.	
<b>Zutaten</b>	Zutaten: Kartoffel 86%, Sonnenblumenöl, WEIZENMEHL, Salz, modifizierte Stärke, Gewürze, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumhydrogencarbonat, Hefeextrakt, Gewürzextrakte, Traubenzucker.	



## Produktinformation

Artikelnummer 2034 **BL POTATO WEDGES 4X2,5KG GEWUERZT M.SCH**

Nährwerte per 100 g	Brennwert ( kJ / kcal )	626,6 / 149,5
	Broteinheit	1,7
	Fett	6,1 Gramm
	Gesättigte Fettsäuren	0,7 Gramm
	Kohlenhydrate	20,0 Gramm
	Kohlenhydrate, davon Zucker	1,0 Gramm
	Ballaststoffe	2,3 Gramm
	Eiweiß	2,5 Gramm
	Salz	0,79 Gramm

### Allergene

Allergene	Bezeichnung	Vorkommen
AW	Glutenhaltiges Getreide	J Weizenmehl