



www.lutosa.com

GARDEN WEDGES

Vorfrittiert und tiefgefroren

Leckere Kartoffelviertel,
umhüllt mit einer
Knoblauch-/
Kräuter-Zubereitung



Nährwertangabe pro 100 g tiefgefrorenes Produkt

153 kcal / 644 kJ

Protein 2 g
Kohlenhydrate 25 g
Fett 5 g

7 Sprachen



code EAN13 (Beutel)

code EAN14 (Karton)



FR/NL/IT/UK
DE/ES/PT

750 g

12 x 750 g

54 10376 61130 7

1 54 10376 61130 4

8 x 9



Zutaten: Kartoffeln (86%), pflanzliches Öl, modifizierte Kartoffelstärke, Reismehl, modifizierte Tapiokastärke, natürliches Aroma, Hefeextrakte, Salz, Petersilie, Knoblauch, Dextrose, Hefepulver (E450i, E500ii), Verdickungsmittel (E415), Milchproteinen, Laktose, Sellerie. Enthält Derivate von Milch und Sellerie. Dieser Produkt kann Spuren von Erdnüssen und Nüssen enthalten. *Hergestellt in einer Produktionsstätte, die Metabisulfit und Gluten benutzt.*

ZUBEREITUNG (Im gefrorenen Zustand zubereiten):

Im Ofen (*): Den Backofen auf 200°C vorhitzen. Die Wedges auf ein Backblech legen und während 15 bis 20 Minuten bräunen, und bei mittlerer Hitze wenden. **Grillen im Ofen(*):** Idem, aber 13 bis 18 Minuten sind genug. **In der Pfanne:** Etwas Öl erhitzen. Die Kartoffelviertel legen und bei mittlerer Hitze während 10 bis 15 Minuten bräunen, sie von Zeit zu Zeit wenden. **In der Fritteuse (alternative Zubereitung):** Den Korb zur Hälfte mit Wedges befüllen. Während 4 bis 5 Minuten im auf 175°C erhitzen Öl bräunen. Abtropfen lassen und servieren. (*) Zeit kann variieren und ist abhängig vom Typ des Ofens.



LUTOSA RETAIL: SA VAN DEN BROEKE - LUTOSA

Zone Industrielle du Vieux Pont 5

B-7900 Leuze-en-Hainaut (Belgique)

T +32 (0)69 668 211 - F +32 (0)69 668 200

commercial@lutosa.com



Lutosa, der bessere Weg