



www.lutosa.com

# PATATE AL ROSMARINO

Vorfrittiert in Sonnenblumenöl und tiefgefroren

Unregelmäßige Kartoffelstücke,  
mit Rosmarin umhüllt.  
Im Ofen gebacken  
enthalten sie nur 3 % Fett !



## Nährwertangabe pro 100 g tiefgefrorenes Produkt

131 kcal / 553 kJ

Protein 2,5 g  
Kohlenhydrate 23,5 g  
Fett 3 g

7 Sprachen



Code EAN13 (Beutel)

Code EAN14 (Karton)



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

750 g

12 x 750 g

54 10376 61158 1

0 54 10376 61157 4

8 x 9



**Zutaten:** Kartoffeln, Sonnenblumenöl, Salz, Rosmarin, Aroma, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze, Sojaproteine, Sellerie, Weizendextrose.  
*Enthält Derivate von Soja, Sellerie und Weizen.*  
*Hergestellt in einer Produktionsstätte, die Derivate benutzt von Milch, Eier und Metabisulfit.*



**Zubereitung** (Im gefrorenen Zustand zubereiten)

**IN DER PFANNE:** Reichlich Öl in der Pfanne erhitzen. Die Mini Roast Potatoes mit Rosmarin bei mittlerer Hitze 12 bis 15 Min. zubereiten, von Zeit zu Zeit wenden. Je nach Bedarf noch etwas Öl hinzufügen.

**IM OFEN (\*)**: Auf 200°C vorheizen. Die Mini Roast Potatoes mit Rosmarin in einer Schicht auf ein gut geöltes Backblech legen und 15 bis 20 Min. bräunen lassen, von Zeit zu Zeit wenden.

**GRILLEN IM OFEN (\*)**: Idem, aber 13 bis 18 Minuten sind genug. **In einer Fritteuse zubereiten wird es nicht vorsehen.**

(\*) Die Zeit kann leicht 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