



Herzoginnenkartoffel

Nicht vorfritierte - tiefgefroren - ± 40 g/St.

Produktneuheit aus leicht gewürzten und mit Butter zerstampften Kartoffeln, die als Duchessekartoffel geformt werden. Sowohl die kalte als auch die warme Zubereitung ist schnell und praktisch.



ZUBEREITUNG MIT WÄRMER VERBINDUNG



ZUBEREITUNG MIT KALTER VERBINDUNG

Nährwerte je 100 g tiefgefrorenes Produkt, durchschnittlich

410,7 kJ (97,4 kcal)

Eiweiß	2,5 g
Kohlenhydrate	16 g
Fett	2,6 g

22 Sprachen



code EAN13 (Beutel)

code EAN14 (Karton)

FR/NL/DE/UK/IT/ES/DK/SE/
EL/BG/CZ/HU/PL/SK/HR/PT/
UA/TR/ARAB/JP/RU/CN

2,5 kg

4 x 2,5 kg

54 10376 711670

0 54 10376 711663

Zutaten: Kartoffeln, konzentriertes Butter, Vollmilchpulver, Salz (0,5%), natürliches Aroma, Gewürze, Stabilisator E461, Emulgator E471.

Enthält Derivate von Milch.

Hergestellt in einer Produktionsstätte die ein Derivat benutzt von Weizen, Eier, Soja, Sellerie und Metabisulfit.



Zubereitung (im gefrorenen Zustand zubereiten):

WÄRME VERBINDUNG: Im Umluftofen (für 2,5 kg tiefgefrorenes Produkt): 10 bis 15 Min. in einem auf 200°C vorgeheizten Ofen erhitzen. **Im Ofen** (für 2,5 kg tiefgefrorenes Produkt): 18 bis 20 Min. in einem auf 200°C vorgeheizten Ofen erhitzen. **Im Kombidämpfer** (für 2,5 kg tiefgefrorenes Püree): 12 Min. in einem auf 100°C vorgeheizten Ofen (Dampfposition). **Im Mikrowellenherd** (für 3 tiefgefrorene Stücke): Ca. 3 Min. bei 850 W erhitzen.

KALTE VERBINDUNG: im Regenerativofen: ca. 45 Min. auf 130°C erhitzen.

LUTOSA FOOD SERVICE: LUTOSA GERMANY
Dorfplatz 20 - 50129 BERGHEIM
DEUTSCHLAND

T 2183 8059 0 - F 2183 8059 15

lutosa_germany@t-online.de - www.lutosa.com

Lutosa, der bessere Weg