



# Produktdaten



## TK Combi Frites - Pommes Wellenschnitt 11mm 1,6kg ELFER 21467

Artikelnummer: 091120

11er 11er Combi Frites Wellenschnitt 1600 g

---

MHD-KZ :	1
Kaliber :	11x11
Conveniencegrad :	vorgebacken
Basis VPE :	Btl 1,6kg
Marke :	ELFER
Warengruppe :	35 - TK Kartoffelprodukte / 020 - TK Pommes-Frites
Bruttogewicht :	1.62 kg
Nettogewicht :	1.6 kg
Tiefe/Breite/Höhe :	460/340/50 mm
Lieferantenartikelnummer :	21467
EAN :	9001442214674
Restlaufzeit (Tage) :	90

---

kJ :	892
kcal :	213
Zutaten :	Kartoffeln 91%, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps) in veränderlichen Gewichtsanteilen.
ernährungsphysiologische Kennzeichen :	Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe, Ohne deklarationspflichtige Allergene, Glutenfrei, Laktosefrei
GVO-Kennzeichnungspflichtig (lt. VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003) :	Nein
Durchschnittliche Nährwertangaben pro :	100 g
Brennwert :	892 kj / 213 kcal
Fett :	9 g
davon gesättigte Fettsäuren :	0.8 g
Kohlenhydrate :	28 g
davon Zucker :	0.2 g
Eiweiß :	3.3 g
Salz :	0.2 g
<hr/>	
Variante :	Wellen
Verkehrsbezeichnung :	Pommes Frites - vorgebacken - tiefgekühlt
Hersteller :	11er Nahrungsmittel GmbH
Herkunft :	Österreich
Zubereitung :	Den Kombidämpfer auf ca. 215°C Heißluft vorheizen. 1 kg tiefgekühlte Pommes Frites in einem 1/1 GN-Gitterkorb gleichmäßig verteilen und ca. 4 - 7 Minuten goldgelb backen. 5 kg tiefgekühlte Pommes Frites auf fünf 1/1 GN Gitterkörbe gleichmäßig verteilen und ca. 11 - 15 Minuten goldgelb backen. Die optimale Befüllung eines 1/1 Gitterkorbes beträgt 1 kg. Nach der Hälfte der Backzeit die Pommes Frites im Gitterkorb durchrütteln. Jeder weitere Gitterkorb im Kombidämpfer verlängert die Zubereitungszeit um ca. 1 - 2 Minuten. Dass Produkt bitte nicht zu stark bräunen. Tipp: Es empfiehlt sich ein Zwischenblech einzuschieben um ein Durchtropfen des Pflanzenöles auf die darunter liegenden Körbe zu verhindern.