



Produktdaten



Krokettee Pfanni 2,5 kg, KnNorr 2109

Artikelnummer: 085910

Pfanni Krokettee 2,5 KG

Verkehrsbezeichnung :	Kartoffeltrockenmischung zur Herstellung von Krokettee
Hersteller :	Unilever Deutschland GmbH
Marke :	PFANNI
Herkunft :	Deutschland, Bundesrepublik
Zubereitung :	Zubereitung: 1. 6,25 Liter kaltes Wasser in eine Schüssel geben. 2. Packungsinhalt mit einem Schneebesen zügig in das kalte Wasser einrühren. 3. Teig 10 min. quellen lassen. 4. Mit Kroketteepresse oder feuchten Händen Krokettee formen. 5. Krokettee unpaniert in heißes Frittierfett* geben. 6. Schwimmend goldbraun ausbacken. TIPP: *Besonders zu empfehlen ist PHASE Goldflex, da dieses kaum schäumt und kaum spritzt. Teilmengenentnahme: Bei Entnahme von Teilmengen den Packungsinhalt innerhalb einer Woche verbrauchen.
Zutaten :	88% Kartoffeln (enthalten SULFIT), Stärke, Speisesalz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Methylcellulose), Palmöl, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Aromen. Kann Spuren von Gluten, Milch, Ei und Sellerie enthalten.

Kostform :	Vegetarisch
Allergene :	Schwefeldioxid/Sulphite
Kann Spuren enthalten von :	Eier, Glutenhaltiges Getreide, Milch, Sellerie
GVO-Kennzeichnungspflichtig (lt. VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003) :	Nein
Durchschnittliche Nährwertangaben pro :	100 g
Brennwert :	1370 kj / 328 kcal
Fett :	2 g
davon gesättigte Fettsäuren :	1 g
Kohlenhydrate :	62 g
davon Zucker :	3 g
Eiweiß :	8 g
Salz :	3.2 g

Warengruppe :	81 - Kart.prod./trock/Bei / 080 - Knödel-Knorr/Pfanni
Bruttogewicht :	2.5 kg
Nettogewicht :	2.5 kg
Abtropfgewicht :	0 g
Tiefe/Breite/Höhe :	0/0/0 mm
Lieferantenartikelnummer :	2109
EAN :	4000400321091
Restlaufzeit (Tage) :	99