

POLSKI

SKŁADNIKI

Ziemniak (87%), olej słonecznikowy, modyfikowana skrobia ziemniaczana, mąka ryżowa, skrobia ziemniaczana, sól, dekstryna, substancja spulchniająca (wodorowęglan sodu, difosforany), substancja zagęszczająca (guma ksantanowa), dekstroza, ekstrakt z papryki, ekstrakt z kurkumy.

BEZ OLEJU PALMOWEGO

WARTOŚCI ODŻYWCZE

(na 100 g mrożonego produktu)

Na 100 g w sprzedaży

(wartości średnie)

Energia kJ/kcal	653/156
Tłuszcz g	5,5
w tym nasycone g	0,6
Węglowodany g	23
w tym cukry g	<0,2
Błonnik g	2,4
Białko g	2,3
Sól g	0,65

INSTRUKCJE PRZECHOWYWANIA

Zamrażarka na żywność ****

Do daty przydatności do spożycia
(w temperaturze -18°C)

Komora na mrożonki oznaczona gwiazdką

Do daty przydatności do spożycia
(w temperaturze -18°C)

**

1 miesiąc (w temperaturze -12°C)

*

1 tydzień (w temperaturze -6°C)

Komora do wytwarzania lodu

3 dni (w temperaturze -6°C)

Chłodziarka 24 godziny

(w temperaturze 4°C)

WSTĘPNIE PODSAŻONE I MROŻONE NIE ODMRAŻAĆ PO ZAMROŻENIU

INSTRUKCJE GOTOWANIA

PATELNIĄ DO GŁĘBOKIEGO SMAŻENIA:

Rozgrzej olej do temperatury 175°C (350°F).

Napełnij koszyk do połowy i smaż przez około 3 - 4 minuty, aż do uzyskania złocistożółtego koloru.

Nie rozgotowywać i skrócić czas smażenia w przypadku przygotowywania mniejszych ilości.

Przed podaniem dobrze odsączyć.

PIECZENIE:

Rozgrzać piekarnik do 220°C (425°F), oznaczenie temperatury 7. Rozłóż 300 g mrożonych frytek równomiernie na blasze do pieczenia i piecz przez około 16-20 minut. Piec do uzyskania złotożółtego koloru i nie przegotować. Obrócić frytki w połowie czasu pieczenia. Przygotowując mniejsze porcje, skrócić czas pieczenia. Zawsze używaj papieru do pieczenia.

PIECZENIE Z WENTYLATOREM:

Rozgrzej piekarnik do 200°C (400°F), oznaczenie temperatury 6. Rozłóż 300 g zamrożonych frytek równomiernie na blasze do pieczenia i piecz przez około 16 - 20 minut. Piec do uzyskania złotożółtego koloru i nie przegotować. Obrócić frytki w połowie czasu pieczenia. Przygotowując mniejsze porcje, skrócić czas pieczenia. Zawsze używaj papieru do pieczenia.



Koffmann's Les Pommes Frites 10mm skóra na

4 x 2.27 kg, 9.08 kg Przypadek

