

Produktinformation

| Artikelnummer 2024 | BL POMMES ALLU | NETTES 4X2,5 KG | |
|---|--|---|--|
| Beschreibung | Die Gourmet-Variante im 7,5mm Schnitt, aus Weinviertler Erdäpfeln, mit AMA-Gütesiegel, vorfrittiert in Sonnenblumenöl 4 x 2,5 kg, tiefgekühlt. | | |
| Marke | Bauernland | | |
| Mindesthaltbarkeit | 18 Monate | | |
| Lagerung | tiefgekühlt | | |
| EU Zolltarifnummer | 20041099 | | |
| F&F Bezeichnung | BL POMMES ALLUMETTES 4X2,5 KG | | |
| | Einzelverpackung | Überverpackung | |
| Ean | 9001969020246 | 9001969120243 | |
| Abmessung | L 460 B 310 H 40 | L 395 B 265 H 266 | |
| Inhalt | 2.500,0 g | 4 Karton | |
| Bruttogewicht | 2.521,0 g | 10.450,0 g | |
| Nettogewicht | 2.500,0 g | 10.000,0 g | |
| Beipack | 0 g | | |
| Verpackungsgewicht | 21,0 g | 450,0 g | |
| Palette | 54 | 6 Lagen je 9 Verkauf-EH | |
| Palettenhöhe | 174.6 cm (inkl. 15 cm Palette) | | |
| Zubereitung | Backen - Zubereitung unter Einwirkung von gleichmäßig verteilter trockener Hitze in einem Ofen Die tiefgekühlten Pommes Allumettes im vorgeheizten Combi-Dämpfer bei ca. 220°C 10-15 Minuten zubereiten. Zwischendurch wenden. Frittieren - Zubereitung eingetaucht in heißem Öl oder Fett Die tiefgekühlten Pommes Allumettes bei 170°C 4-6 Minuten frittieren. | | |
| und Temperaturangaben dienen als Anhaltspunkt. Unterschiedliche Geräte haben aber unterschiedliche eigene Erfahrungswerte zu berücksichtigen. | Die tiefgekühlten Pommes All ca. 220°C 10-15 Minuten zub Frittieren - Zubereitung eing | umettes im vorgeheizten Combi-Dämpfer bei ereiten. Zwischendurch wenden. etaucht in heißem Öl oder Fett | |
| Anhaltspunkt. Unterschiedliche Geräte haben aber unterschiedliche eigene Erfahrungswerte zu | Die tiefgekühlten Pommes All ca. 220°C 10-15 Minuten zub Frittieren - Zubereitung eing | umettes im vorgeheizten Combi-Dämpfer bei ereiten. Zwischendurch wenden. getaucht in heißem Öl oder Fett umettes bei 170°C 4-6 Minuten frittieren. | |



Produktinformation

| Artikelnummer 2024 BL POMMES ALLUMETTES 4X2,5 KG | | |
|--|-----------|--|
| Allergene | | |
| Allergene Bezeichnung | Vorkommen | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |