



# Kartoffelpuffer, 600g

aus frischen Kartoffeln aus regionalem Demeter-Anbau



<b>Artikelnummer</b> 232324	<b>GTIN-Stück</b>  4 026813 150134	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026813 151124	<b>eco-ID</b> 281995	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

Natural Cool



## Qualität

demeter, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, vegan - Europ. Vegetarian Union



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT



## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)



## Wechselnde Ursprungsländer

ja

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland, Diverse Länder

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

Kartoffeln\*\* 91%, Kartoffelstärke\*, Kartoffelflocken\*, Meersalz, Rapsöl\*, Zwiebelpulver\*, Pfeffer\*

\*\*aus biodynamischer Erzeugung, \*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

## Allgemeines

10 Kartoffelpuffer für Pfanne und Backofen, vorgebraten und tiefgefroren

## Besonderheiten

Aus frisch geriebenen Demeter-Kartoffeln in wertvollem Bio-Rapsöl knusprig vorgebraten. Das gibt den unverwechselbaren Geschmack.

## Kurzbeschreibung

Kartoffelpuffer aus frischen, regionalen Kartoffeln in Demeter-Qualität.

## Zubereitung

In der Pfanne: Ein wenig Öl in der Pfanne erhitzen. Die tiefgefrorenen Kartoffelpuffer in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 7 Min. goldbraun braten. Im Backofen: Umluftofen auf 190°C vorheizen. Kartoffelpuffer beidseitig mit Fett bestreichen und tiefgefroren auf das heiße Backblech geben (am besten Backpapier verwenden). In die mittlerer Schiene schieben und ca. 17 Min. backen. Zwischendurch wenden. Wir empfehlen die Zubereitung in der Pfanne.



# Kartoffelpuffer, 600g

aus frischen Kartoffeln aus regionalem Demeter-Anbau



<b>Artikelnummer</b> 232324	<b>GTIN-Stück</b>  4 026813 150134	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026813 151124	<b>eco-ID</b> 281995	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Herstellung

Die erntefrischen Kartoffeln werden geschält, gerieben, mit den restliche Zutaten gemischt, geformt, vorgebraten, schonend schockgefrostet, verpackt und metalldetektiert.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei -18°C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Gluten, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen

**enthalten:** Pfeffer

## Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓



# Kartoffelpuffer, 600g

aus frischen Kartoffeln aus regionalem Demeter-Anbau



<b>Artikelnummer</b> 232324	<b>GTIN-Stück</b>  4 026813 150134	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026813 151124	<b>eco-ID</b> 281995	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b> .....	Lebensmittel
<b>Haltbarmachung</b> .....	tiefgekühlt
<b>Garmethode</b> .....	Backofen Umluft, Bratpfanne
<b>Stückgewicht</b> .....	60g
<b>Grund für Version</b> .....	Zutaten

## Qualität

<b>Bio-Erzeugnis</b> .....	ja
<b>Staatliche Siegel</b> .....	EU Bio-Logo
<b>Länderzusatz des EU-Logos</b> .....	EU Landwirtschaft
<b>Öko-Kontrollstelle</b> .....	DE-ÖKO-006
<b>Welcher Standard wird erfüllt</b> .....	demeter
<b>Weitere Qualitätskriterien und Labels</b> .....	vegan - Europ. Vegetarian Union

## Gesetzliche Angaben

<b>Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis</b> .....	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
<b>Rechtlicher Hinweis Ergänzung</b> .....	Recht: Das Produkt entspricht den Anforderungen und Standards der entsprechenden EU-Verordnungen und Folgebestimmungen. Voll anerkannte Bio Ware gem. geltender EU-Öko-Verordnung. GMO: Durch den Ausschluss von gentechnischen Verfahren und gentechnisch veränderten Organismen bei der Erzeugung gemäß geltender EU-Öko-Verordnung ist das Produkt frei von Gentechnik. Nicht jedoch, wenn gentechnische Veränderungen unbeabsichtigt in unvermeidbaren Spuren beim Anbau, der Herstellung, des Inverkehrbringens oder des Behandelns in das Lebensmittel gelangen. Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003.
<b>Rechtliche Bezeichnung des Produkts</b> .....	Kartoffelpuffer, vorgebraten, tiefgefroren
<b>Inverkehrbringer</b> .....	Demeter-Felderzeugnisse GmbH, Neue Bergstraße 13, D-64665 Alsbach

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

<b>Energie kJ / kcal</b> .....	414 kJ / 98 kcal
<b>Fett</b> .....	0,5 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b> .....	0,1 g
<b>Kohlenhydrate</b> .....	20 g
<b>davon Zucker</b> .....	0,3 g
<b>Ballaststoffe</b> .....	2,1 g
<b>Eiweiß</b> .....	2,3 g
<b>Ermittlung der Nährwerte durch</b> .....	Analyse
<b>Salz</b> .....	0,85 g



# Kartoffelpuffer, 600g

aus frischen Kartoffeln aus regionalem Demeter-Anbau



<b>Artikelnummer</b> 232324	<b>GTIN-Stück</b>  4 026813 150134	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 026813 151124	<b>eco-ID</b> 281995	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Faltschachtel
Verpackungsmaterial	Pappe
Stücke in Packung	10
Einheit der Einzelstücke	Stück
Bezeichnung der Einzelstücke	Stück

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	nach Kartoffeln mit typischer Bratnote
Geruch	nach Kartoffeln mit typischer Bratnote
Konsistenz	Knusprige Oberfläche und Ränder, im innerern weich und gut gebunden