



Neu – in überarbeiteter Rezeptur mit Kartoffelflocken

Kartoffelpüree Komplet

- wie hausgemacht
- mit Milch und Buttergeschmack
- fix und fertig - nur mit Wasser zuzubereiten

Hervorragende Qualität durch die Verwendung von Kartoffelflocken anstatt von Granulat

Kartoffelflocken zeichnen sich durch eine einfache Zubereitung und einen sehr guten charakteristischen Kartoffelgeschmack aus. Das fertige Püree schmeckt wie selbst gemacht. Hintergrund: Bei der Herstellung der Püreeflocken wird die natürliche Kartoffelstruktur kaum zerstört. Während der Zubereitung nehmen die Kartoffelzellen erneut Wasser auf und erhalten so eine lockere Konsistenz und den typisch lockeren Püreegeschmack.

Kartoffelflocken eignen sich zusätzlich zum Andicken von Soßen sowie zur Herstellung von Suppen und Eintöpfen.

Zutaten: Kartoffeln, **Vollmilchpulver 10%** (Milchfettgehalt 40,5%), Speisesalz, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren*; natürliches Aroma, Antioxidationsmittel: Fettsäureester der Ascorbinsäure, **Natriummetabisulfit**, Farbstoff: Kurkumin.

* auf pflanzlicher Basis. Allergene: Milch, Sulfit.

100 g enthalten durchschnittlich:

	100 g Trockenprodukt	100 g zu- bereitetes Püree	Pro Portion = 200 g zubereitetes Püree
Brennwert	1535 kJ 363 kcal	236 kJ 56 kcal	473 kJ 112 kcal
Fett	4,7 g	0,7 g	1,4 g
davon gesättigte FS	3,0 g	0,5 g	1,0 g
Kohlenhydrate	70 g	11 g	21 g
davon Zucker	4,3 g	0,7 g	1,4 g
Eiweiß	8,9 g	1,4 g	2,8 g
Salz	3,7 g	0,58 g	1,2 g

Zubereitungsanleitung:

Wasser (lt. Teilmengen) aufkochen, danach Wärmezufuhr beenden. Topf von der Kochstelle nehmen. Kaltes Wasser (lt. Teilmengen) dazugeben. Püreeflocken einrühren bis die Flocken gut in der Flüssigkeit verteilt sind. Nach 3 Minuten nochmals durchrühren. Teilmengen siehe unten.

Flocken (kg)	Wasser kochend (l)	Wasser kalt (l)	Portionen (1 Portion = 200g)
1	4	1,5	33
2	8	3	65
3	12	4,5	98
4	16	6	130

44759
Ktn. 4 kg

