

Zoete aardappel frietjes

gluten-vrij



Zoete aardappelen zijn wereldwijd een echte trend. Na de voorgekookte zoete aardappelblokjes en de puree, lanceren we nu ook de frietjes. Die zijn zeer knapperig en hebben een volle zoete smaak. De frieten zijn bovendien glutenvrij.

INGREDIËNTEN

zoete aardappelen 86%, zonnebloemolie, rijst- en maïsbloem, gemodificeerd aardappelzetmeel, aardappel dextrine, zout, rijsmiddelen: difosfaten en natriumcarbonaten, stabilisator: xanthaangom, kleurstoffen: paprika, kurkuma

VOEDINGSWAARDE (100G)

Energie: 680kj/162kcal

Vetten: 5.7g

Vetten waarvan verzadigde vetzuren: 0.6g

Koolhydraten : 24g

Koolhydraten waarvan suikers: 14g

Vezels : 3.4g

Eiwitten: 2g

Zout: 0.25g



BEREIDINGSWIJZE



Leg de diepgevroren zoete aardappel frietjes op een bakplaat voorzien van bakpapier. Laat ze in een voorverwarmde oven, 20-25 minuten bakken op 200°. Halfweg de bereidingstijd de frietjes omdraaien. Laat ze garen tot ze goudgeel en krokant zijn.

Tip: de groentefrietjes worden extra knapperig wanneer een laagje aluminium folie op de bakplaat gelegd wordt.



Bak de diepgevroren zoete aardappelfrietten zo'n 2.5-3.5 minuten in voorverwarmd frituurvet van 175°C. Tip: Frituur niet te veel product ineens, om warmteverlies van het frituurvet te vermijden.

LOGISTIEKE INFORMATIE (EURO PALLET)

450G

2KG



Item code:	100315610
Aantal & gewicht:	12x450g
Laag/Kartons:	10x9c
GTIN CU:	5411361086933
GTIN SU:	05411361086940
JD Edwards:	26837
Verpakking:	Polybag
Talen:	NL - F - D - UK - SL - IT - E - CZ



Item code:	100315710
Aantal & gewicht:	4x2kg
Laag/Kartons:	8x9c
GTIN CU:	5411361086957
GTIN SU:	05411361086964
JD Edwards:	26838
Verpakking:	Polybag
Talen:	NL - F - D - UK - E - P - IT - GR - DK - SE - NO - FI - CZ - SK - H - HR - SL - RU - PL - RO - EE - LT - LV - BG