

Micro Pommes 11er

Microonde, 750 - 900 Watt

prefritte in olio di girasole, surgelate



Velocissime e facili da preparare in soli 4 minuti

Piacere direttamente dalla confezione

Incredibilmente croccanti e sensazionali nel gusto

Prefritte in olio di girasole

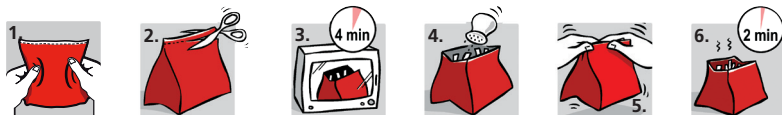
100% Clima Neutrale - dalla coltivazione al congelatore del negozio



Numero d'articolo: 21434 | 150g



Micro Pommes



Numero d'articolo / No. d'article / Artikelnummer: **21434**

Peso-confezione / Emballage / Verpakkingen: **24 x 150 g**

Peso unità / Poids net / Gewicht: **-**

EAN-busta / GEN-sachet / EAN-zak: **9 001442 21430 8**

EAN-cartone / GEN-carton / EAN-omdoos: **9 001442 21434 6**

Cartone per strato / Cartons par couche / Dozen per laag: **8**

Strati per paletta / Couches par palette / Lagen per pallet: **7**

Cartone per paletta / Cartons par palette / Dozen per pallet: **56**

(I) INGREDIENTI: patate 89 %, olio di girasole 11 %.

(F) INGRÉDIENTS : pommes de terre 89 %, huile de tournesol 11 %.

(NL) INGREDIËNTEN: aardappelen 89 %, zonnebloemolie 11 %.

Questo prodotto è | Ce produit est | Dit product is **vegan**

ALLERGENI | ALLERGÈNES | ALLERGENEN

Cerali contenenti glutine | Céréales contenant du gluten | Glutenbevattende granen
Crostacei* | Crustacés* | Schaaldieren
Uova* | Œufs* | Eieren*
Pesce* | Poissons* | Vis*
Arachidi* | Arachides* | Aardnoten
Soia* | Soja* | Soja*
Latte* (incluso lattosio) | Lait* (incluso lactose) | Melk*
Frutta a guscio* | Fruits à coque* | Noten*
Sedano* | Céleri* | Sellerie*
Senape* | Moutarde* | Mosterd*
Semi di sesamo* | Graines de sésame* | Sesamzaad*
Anidride solforosa e solfiti | Anhydride sulfureux et sulfites | Zwaveldioxide en sulfieten
Lupini* | Lupin* | Lupine*
Molluschi* | Mollusques* | Weekdieren*

**SENZA ALLERGENI
SANS ALLERGÈNES
ZONDER ALLERGENEN**

*) e i prodotti derivati
) et les produits dérivés
) en producten daarvan

(I) Micro Pommes Microonde 750 - 900 Watt, 4 minuti

PREPARAZIONE:

- 1. IMPORTANTE!** Prima della preparazione, premere e scuotere bene il sacchetto chiuso per separare le patate.
2. Tagliare il sacchetto lungo la linea tratteggiata. **NON STRAPPARLO!** Togliere i cristalli di ghiaccio* eventualmente presenti. Preparare il prodotto ancora surgelato.
3. Preparare un solo sacchetto alla volta. **Una volta aperto bene il sacchetto, scaldarlo nel microonde per non più di 4 minuti a 750 - 900 Watt.**
4. Salare le patate a piacere.
5. Chiudere il sacchetto e agitare.
6. **IMPORTANTE!** Lasciare il sacchetto aperto ancora per 1-2 minuti. In questo modo le patate diventeranno davvero croccanti.

SOLO PER IL MICROONDE! Non cucinare in forno o nella friggitrice. **Attenzione!** La potenza dei forni a microonde può variare a seconda dei modelli. Adeguare il tempo di preparazione al proprio modello. Durante il tempo di riscaldamento controllare sempre il microonde. Scaldare sempre tutto il contenuto della busta. Non riscaldare una seconda volta le patatine già cotte. Non scaldare le patatine nel microonde per più di 4 minuti. **Se si scaldano troppo il microonde si surriscalda e c'è un rischio d'incendio.**

* Formazioni di cristalli di ghiaccio possono formarsi per variazioni della temperatura nel trasporto e nello stoccaggio.

Dopo lo scongelamento, non ricongelare.

(F) Micro Pommes Micro-onde 750 - 900 Watt, 4 minutes

PRÉPARATION :

- 1. IMPORTANT !** Avant la préparation, bien presser et secouer le sachet pour que les frites se détachent.
2. Couper le sachet au joint. **NE PAS DECHIRER !** Agiter pour faire sortir les cristaux de glace* détachés. Préparer surgelé.
3. Préparer seulement un sachet à la fois. **Chauffer grand ouvert au micro-ondes à 750 - 900 watt pendant pas plus de 4 minutes.**
4. Saler les frites selon votre goût.
5. Fermer et secouer le sachet.
6. **IMPORTANT !** Laisser reposer le sachet ouvert pendant 1-2 minutes pour que les frites deviennent bien croustillantes.

ADAPTÉ SEULEMENT POUR LE MICRO-ONDES ! Ne pas utiliser dans un four ou une friteuse. **Attention !** La puissance des fours à microondes peut diverger d'un appareil à l'autre. Adaptez le temps de préparation à votre modèle de four à micro-ondes. Surveillez toujours le four à micro-ondes durant la cuisson. Utiliser toujours un sachet complet. Ne pas réchauffer les sachets ou frites micro-ondes déjà chauffés. Ne faites pas chauffer les frites micro-ondes plus de 4 minutes. **Trop chauffer les frites micro-ondes peut conduire à une surchauffe et à un risque de feu.**

* Des cristaux peuvent se former en cas de variations de température pendant le transport ou le stockage.

Ne pas recongeler après décongélation !

(NL) Micro Pommes, Magnetron 750 - 900 Watt, 4 minuten

BEREIDING:

- 1. BELANGRIJK!** Vóór bereiding zakje goed platdrukken en schudden om de frites los te weken.
2. Zakje aan de naad openknippen. **NIET OPENSCHUREN!** Eventueel losse ijskristallen* eruit schudden. Ingevroren bereiden.
3. Telkens slechts één zakje bereiden. **Goed geopend nooit langer dan 4 min. bij 750 - 900 watt in de magnetron verhitten.**
4. Friten al naargelang smaak zouten.
5. Zakje sluiten en schudden.
6. **BELANGRIJK!** Het zakje nog 1-2 min. open laten staan. Zo worden de friten echt knapperig.

ALLEEN GESCHIKT VOOR DE MAGNETRON. Niet in de oven of de friteuse bereiden. **Attentie!** Het vermogen van magnetrons kan verschillend zijn. U dient de bereidingstijd aan te passen aan uw eigen magnetron. Tijdens de bereiding altijd bij de magnetron blijven staan. Altijd de complete inhoud van de zak in één keer klaarmaken. Eenmaal verwarmde verpakking of magnetron frites kunnen niet opnieuw gebruikt worden. Magnetron frites nooit langer dan 4 minuten verwarmen. **Het te lang verwarmen van de magnetron frites kan leiden tot oververhitting en brandgevaar.**

* Ijskristallen kunnen ontstaan door temperatuurschommelingen tijdens het vervoer en opslag van het product.

Na het ontdooien niet meer opnieuw invriezen!

11er Nahrungsmittel GmbH

Galinastr. 34, 6820 Frastanz, Austria, info@11er.at, www.11er.at