

WELT-NEUHEIT

Kloßpommes®

Hergestellt nach den strengen Kriterien des



Qualitäts-Siegels „Thüringer Kloß“

Kloßpommes® haben ihren „Test“ hundertfach bei meinen Gästen bestanden und erfreuen sich steigender Nachfrage auch zubereitet als:



Beilage zum klassischen
Sonntagsbraten



Beilage zu
Fischgerichten



Beilage zu Steaks und
„Kurzgebratenem“



Beilage zu
vegetarischen Gerich-
ten / Salaten



„Solo-Verzehr“, speziell
für die Kleinen mit
hausgemachtem
Tomaten-Ketchup



Dessert



Jens Löser

Guten Appetit !

Kloßpommes[®] das Original

Zutaten:

rahe Kartoffeln, Emulgator: Mono- u. Diglyceride von Speisefettsäuren*

Antioxidationsmittel: Fettsäureester der Ascorbinsäure, Natriummetabisulfit (E223 zum Schwefeln der Kartoffeln), Kurkuma

Bei -18 C° mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck

* auf pflanzlicher Basis, kann Spuren von Milch enthalten

Zubereitung in der Friteuse:

Friteuse auf 180 bis 200 C° vorheizen. Die tiefgefrorenen Kloßpommes portionsweise hinzugeben (Hersteller-Hinweise von der Friteuse beachten) und ca. 5 min. fritieren bis die gewünschte Farbe erreicht ist. Danach abtropfen lassen und servieren.

Zubereitung in der Pfanne:

Öl in die Pfanne geben und erhitzen, danach die tiefgefrorenen Kloßpommes in die Pfanne geben und goldbraun braten.

Salzen nicht mehr notwendig!

Durchschnittliche Nährwerte je 10 g:

Brennwert:	1109 kJ / 211 kcal
Fett:	0,3 g, davon gesättigte
Fettsäuren:	0,2 g
Kohlenhydrate:	58,5 g, davon Zucker 0,8 g
Eiweiß:	5,5 g
Salz:	2 g

Passt zu allem Herzhaften und Süßem.

Hersteller:

Jens Löser

Inhaber des Qualitäts-Siegels „Thüringer Klob“



Gasthof „Zum Reifberg“

Gartenstr. 23

98714 Stützerbach

Tel.: 036784 / 50390



Servieranschlag