

## 777 Sticks Shrimp Crackers

Manufactured by PT Komodo Maju Pangan

Zutaten: Tapiokamehl, **Garnelen** (33,1 %), Zucker, Salz, **Eier**, Geschmacksverstärker (Mononatrium-L-Glutamat, Dinatrium-5'-inosinat, Dinatrium-5'-ribonukleotid), Backpulver (Maisstärke, Calciumphosphate, Diphosphate, Natriumcarbonat), Monoglyceride, Stabilisator (Natriumtripolyphosphat).  
Enthält Allergene: **Garnelen** und **Eier**.  
Keine künstlichen Farbstoffe.

---

### Zubereitung:

1. Öl in eine Pfanne geben (etwa bis zur Hälfte des Pfannenbodens).
2. Ca. 2 Minuten warten, bis das Öl eine Temperatur von 165–170 °C erreicht hat.
3. Die Cracker in das heiße Öl geben und einige Sekunden warten, bis sie sich vollständig ausgedehnt haben.
4. Einmal wenden und am Pfannenboden andrücken. Anschließend herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.





## Komodo OR Box Shrimp Crackers

Manufactured by PT Komodo Maju Pangan

Zutaten: Tapiokamehl, **Garnelen** (23,5%), Zucker, **Eier**, Salz, Geschmacksverstärker (Mononatrium-L-Glutamat, Dinatrium-5'-inosinat, Dinatrium-5'-ribonukleotid), Backpulver (Maisstärke, Calciumphosphate, Diphosphate, Natriumcarbonat), pflanzliche Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Phosphatstabilisator (Natriumtripolyphosphat).

Enthält Allergene: **Garnelen** und **Eier**.

Ohne künstliche Farbstoffe

---

Zubereitung:

1. Öl in eine Pfanne geben (etwa bis zur Hälfte des Pfannenbodens).
2. Ca. 2 Minuten warten, bis das Öl eine Temperatur von 165–170 °C erreicht hat.
3. Die Cracker in das heiße Öl geben und einige Sekunden warten, bis sie sich vollständig ausgedehnt haben.
4. Einmal wenden und am Pfannenboden andrücken. Anschließend herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

## Everyday Shrimp Crackers

Manufactured by PT Komodo Maju Pangan

Zutaten: Tapiokamehl, **Garnelen** (10 %), Zucker, **Eier**, Salz, Geschmacksverstärker (Mononatrium-L-Glutamat, Dinatrium-5'-inosinat, Dinatrium-5'-ribonukleotid), Backpulver (Maisstärke, Calciumphosphate, Diphosphate, Natriumcarbonat), Phosphatstabilisator (Natriumtripolyphosphat), pflanzliche Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren).

Enthält Allergene: **Garnelen** und **Eier**.

Ohne künstliche Farbstoffe.

---

Zubereitung:

1. Öl in eine Pfanne geben (etwa bis zur Hälfte des Pfannenbodens).
2. Ca. 2 Minuten warten, bis das Öl eine Temperatur von 165–170 °C erreicht hat.
3. Die Cracker in das heiße Öl geben und einige Sekunden warten, bis sie sich vollständig ausgedehnt haben.
4. Einmal wenden und am Pfannenboden andrücken. Anschließend herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.



## Everyday Shrimp Crackers

Manufactured by PT Komodo Maju Pangan

Zutaten: Tapiokamehl, Knoblauch, Zucker, Salz, Geschmacksverstärker (Mononatrium-L-Glutamat, Dinatrium-5'-inosinat, Dinatrium-5'-ribonukleotid), Backpulver (Maisstärke, Calciumphosphate, Diphosphate, Natriumcarbonat), Stabilisator (Natriumtripolyphosphat), pflanzliche Emulgatoren (Fettsäuremono- und -diglyceride).

---

### Zubereitung:

1. Öl in eine Pfanne geben (etwa bis zur Hälfte des Pfannenbodens).
2. Ca. 2 Minuten warten, bis das Öl eine Temperatur von 165–170 °C erreicht hat.
3. Die Cracker in das heiße Öl geben und einige Sekunden warten, bis sie sich vollständig ausgedehnt haben.
4. Einmal wenden und am Pfannenboden andrücken. Anschließend herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

