

# 11er Pan rosti

homemade style

prebaked in sunflower oil, deep frozen



SELECTION



Unbelievably versatile range of uses

Ideal for topping, cooking au gratin and garnishing

Deliciously crisp and golden yellow

Quick and easy to prepare in a combi-steamer, grill or pan

Can be served in a cast iron pan



Article number 22462 | 220g



# 11er Pan rosti

## Schiacciata di rösti 11er

### 11er Røsti à la poêle



SELECTION



prebaked in sunflower oil - deep frozen  
precotti in olio di girasole - surgelati  
précuits en huile de tournesol - surgelés

Article number / Numero d'articolo / No. d'article: **22462**

Packaging unit / Peso-confezione / Emballage: **12 x 220 g**

Number/piece weight / Peso unità / Poids net: **ca. 220 g, ø ca. 170 mm**

EAN-bag / EAN-busta / GEN-sachet: **-**

EAN-carton / EAN-cartone / GEN-carton: **9 001442 22462 8**

Cartons per layer / Cartone per strato / Cartons par couche: **12**

Layers per pallet / Strati per paletta / Couches par palette: **17**

Cartons per pallet / Cartone per paletta / Cartons par palette: **204**

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

ALLERGENI | ALLERGÈNES | ALLERGENEN

- Cerali contenenti glutine\*\* | Céréales contenant du gluten\*\* | Glutenbevattende granen\*\*
- Crostacei\*\* | Crustacés\*\* | Schaaldieren\*\*
- Uova\*\* | Eufs\*\* | Eieren\*\*
- Pesce\*\* | Poissons\*\* | Vis\*\*
- Arachidi\*\* | Arachides\*\* | Aardnoten\*\*
- Soia\*\* | Soja\*\* | Soja\*\*
- Latte\*\* (incluso latte vegetale) / Inclusief lactose)
- Frutta a guscio\*\* | Nooten\*\* | Noten\*\*
- Sedano\*\* | Céleri\*\* | Sellerie\*\*
- Senape\*\* | Moutarde\*\* | Mosterd\*\*
- Semi di sesamo\*\* | Sesamzaad\*\* | Sesamzaad\*\*
- Anidride solforosa e solfiti\*\* | Zwavelzure en sulfieten
- Lupini\*\* | Lupin\*\* | Lupine\*\*
- Molluschi\*\* | Mollusques\*\* | Weekdieren\*\*



\* Come da ricetta senza utilizzo dei 14 allergeni principali in conformità al regolamento EU Nr. 1169/2011 (Allegato II) \*\* e i prodotti derivati  
 \*) Suite recette sans utilisation des 14 allergènes principale. Conforme règlement CE Nr. 1169/2011 (Annexe II) \*\*) et les produits dérivés  
 \*) Volgens receptuur zonder gebruik van de 14 hoofdalergenen volgens EU Nr. 1169/2011 (Bijlage II) \*\*) en producten daarvan

#### GB Pan rosti, homemade style

**INGREDIENTS:** potatoes 85 %, sunflower oil, potato starch, salt, dextrose, spice.

#### PREPARATION:

— **FRYING PAN:** Heat a little oil or fat in a frying pan or on a griddle. Bake the frozen or slightly defrosted rosti over medium heat on both sides for approx. 3-4 minutes until golden yellow (turn over several times).

☑ **COMBI-STEAMER:** Preheat the combi-steamer to 180 °C. Spread the frozen rosti on a baking tray and bake for approx. 10-15 minutes until golden yellow. Turn over half way through.

**Do not refreeze after thawing!**

#### IT Schiacciata di rösti, come fatto in casa

**INGREDIENTI:** patate 85 %, olio di girasole, fecola di patate, sale, destrosio, spezia.

#### PREPARAZIONE:

— **PADELLA:** In una padella o piastra riscaldare l'olio vegetale o grasso. Cuocere i rösti surgelati o poco scongelati a fiamma media per circa 3-4 minuti su ambo i lati fino a doratura (rigirare più volte).

☑ **FORNO A CONVEZIONE:** Preriscaldare il forno a convezione fino a circa 180 °C. Distribuire i rösti surgelati su una teglia e cuocere per ca. 10-15 minuti fino a doratura. Rigirare a metà cottura.

**Dopo lo scongelamento, non ricongelare.**

#### FR Røsti à la poêle, comme fait maison

**INGRÉDIENTS :** pommes de terre 85 %, huile de tournesol, féculé de pommes de terre, sel, dextrose, épice.

#### PRÉPARATION :

— **POÊLE :** Faire chauffer un peu d'huile ou de graisse dans la poêle ou sur la grille de cuisson. Faire cuire les røstis surgelés ou décongelés à feu moyen env. 3 à 4 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

☑ **FOUR COMBINÉ :** Préchauffer le four combiné à env. 180 °C. Répartir les røstis surgelés sur une plaque et les cuire env. 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

**Ne pas recongeler après décongélation !**

PB\_22462\_07M