

# 11er Mini Rösti-Gratin

Kartoffelgratin, vorgebacken, tiefgekühlt

**11er Mini Rosti Gratin**

potato gratin, prebaked, deep frozen



SELECTION



Art. Nr. 22698 / 800 g

- ✓ **Leicht portionierbar, einzeln entnehmbar**  
*Easy to portion, can be removed individually*
- ✓ **Kartoffelgratin aus knusprigen, goldgelbem Kartoffelrösti**  
*Potato gratin made from crispy, golden potato rösti*
- ✓ **Perfekt zum Snacken & Dippen**  
*Perfect for snacking & dipping*
- ✓ **Vegetarisch**  
*Veggie*



**Glutenfrei**  
*gluten-free*



**11er**  
Klima-  
initiative

# 11er Mini Rösti-Gratin

Kartoffelgratin, vorgebacken, tiefgekühlt

## 11er Mini Rosti Gratin

potato gratin, prebaked, deep frozen



SELECTION

★ ★ ★ ★ ★



Art. Nr. / Article No. /  
Codice / Numéro d'article **22698** **800 g**

Verpackungseinheit / Per carton /  
Peso confezione / Emballage : **6 x 800 g**

Stückgewicht / Piece weight /  
Peso unità / Poids net : **ca. 33 g**

EAN-Beutel / Code bag /  
EAN-busta / GEN-sachet : **9 001442 22697 4**

EAN-Umkarton / Code carton /  
EAN-cartone / GEN-sachet : **9 001442 22698 1**

Kartons pro Lage / Cartons per layer /  
Cartoni per strato / Cartons par couche : **8**

Lagen pro Palette / Layers per pallet /  
Strati per paletta / Couches par palette : **13**

Kartons pro Palette / Cartons per pallet /  
Cartoni per paletta / Cartons par palette : **104**

Glutenfrei / Gluten-free /  
Senza glutine / Sans gluten

Allergene / Allergens /  
Allergeni / Allergène

**G** Milchprodukte  
inklusive Laktose

Milk, including lactose /  
Latte, incluso lattosio /  
Lait, dont lactose

**C** Ei

Eggs / Uova / Œufs



Entdecke die **11er  
Klimainitiative**.  
Einfach **QR-Code**  
scannen!

Discover the  
**11er Climate Initiative**.  
Simply scan the **QR-Code!**



### DE MINI RÖSTI - GRATIN – KARTOFFELGRATIN

vorgebacken, tiefgekühlt

**Zutaten:** Kartoffeln 50 %, **Rahm**, **Hartkäse**, **Bergkäse**, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps) in veränderlichen Gewichtsanteilen, modifizierte Stärke, **Vollmilchpulver**, **Eiklarpulver\***, **Frischkäse**, Salz, Kartoffelstärke, Gewürze. \*aus Bodenhaltung

#### Zubereitung:

- 1. Kombidämpfer:** Den Kombidämpfer auf 180 °C vorheizen. Das tiefgekühlte Mini Rösti - Gratin ca. 13 - 15 Minuten goldgelb backen. Nach der Hälfte der Backzeit wenden.
- 2. Backofen:** Das tiefgekühlte Mini Rösti - Gratin auf dem Backblech verteilen und im Backofen bei 180 °C Heißluft ca. 18 - 20 Minuten (Ober-/Unterhitze: 200 °C ca. 20 - 22 Minuten) goldgelb backen. Wir empfehlen die Verwendung von Backpapier.
- 3. Heißluftfritteuse:** Die Heißluftfritteuse auf 180 °C vorheizen. Das tiefgekühlte Mini Rösti - Gratin ca. 13 - 15 Minuten goldgelb backen.

**Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!**

### EN MINI ROSTI GRATIN – POTATO GRATIN

prebaked, deep frozen

**Ingredients:** potatoes 50 %, **cream**, **hard cheese**, **mountain cheese**, vegetable oil (sunflower oil, rapeseed oil) in variable weight proportions, modified starch, **whole milk powder**, **egg white powder\***, **cream cheese**, salt, potato starch, spices. \*from barn eggs

#### Preparation:

- 1. Combi-Steamer:** Preheat the combi-steamer to 180 °C. Cook the frozen Mini Rosti Gratin for approx. 13 - 15 minutes until golden yellow. Turn over half way through.
- 2. Fan-assisted oven:** Place the frozen Mini Rosti Gratin onto a baking tray and bake for approx. 18 - 20 minutes in a convection oven at 180 °C (upper/lower heat: 200 °C approx. 20 - 22 minutes) until golden yellow. We recommend the use of baking paper.
- 3. Hot air fryer:** Preheat the hot air fryer to 180 °C. Bake the frozen Mini Rosti Gratin for approx. 13 - 15 minutes until golden yellow.

**Do not refreeze after thawing!**

### IT MINI RÖSTI - GRATIN – GRATIN DI PATATE

prefritto, surgelato

**Ingredienti:** patate 50 %, **panna**, **formaggio duro**, **formaggio** di montagna, olio vegetale (girasole, colza) in proporzione variabile, fecola modificata, **latte intero in polvere**, **albume in polvere\***, **formaggio** fresco, sale, fecola di patate, spezie. \*da allevamento al suolo

#### Preparazione:

- 1. Forno a convezione:** Preriscaldare il forno a convezione a 180 °C. Cuocere il Mini Rösti - Gratin surgelate per ca. 13 - 15 minuti fino a doratura. Rigirare a metà cottura.
- 2. Forno ventilato:** Distribuire il Mini Rösti - Gratin surgelate sulla placca del forno e cuocerli a 180 °C in forno ventilato per ca. 18 - 20 minuti (forno statico: 200 °C ca. 20 - 22 minuti) fino a doratura. Consigliamo di utilizzare carta da forno.
- 3. Friggitrice ad aria calda:** Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 180 °C. Cuocere il Mini Rösti - Gratin surgelate per ca. 13 - 15 minuti fino a doratura.

**Dopo lo scongelamento, non ricongelare.**

### FR MINI RÖSTI - GRATIN – GRATIN DE POMMES DE TERRE

précuits, surgelés

**Ingredients :** pommes de terre 50 %, **crème**, **fromage** à pâte dure, **fromage** de montagne, huile végétale (tournesol, colza) en proportion variable, féculé modifié, **lait entier en poudre**, **blanc d'œuf en poudre\***, **fromage** frais, sel, féculé de pommes de terre, épices. \*issu d'un élevage au sol

#### Préparation :

- 1. Four combiné :** Préchauffer le four combiné à 180 °C. Cuire les Mini Rösti - Gratin surgelés env. 13 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les retourner après la moitié du temps de cuisson.
- 2. Four à chaleur :** Répartir les Mini Rösti - Gratin surgelés sur la plaque et cuire au four à chaleur tournante à 180 °C env. 18 à 20 minutes (four conventionnel : 200 °C env. 20 à 22 minutes) jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Nous recommandons d'utiliser du papier de cuisson.
- 3. Friteuse à chaleur :** Préchauffer la friteuse à chaleur tournante à 180 °C. Faire frire les Mini Rösti - Gratin surgelés env. 13 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

**Ne pas recongeler après décongélation !**



**11er Nahrungsmittel GmbH**  
Galinatr. 34, 6820 Frastanz, Austria,  
info@11er.at, [www.11er.at](http://www.11er.at)