

11er Rösti Donuts

pikant, vorgebacken, tiefgekühlt

11er Rosti Donuts

savoury, prebaked, deep frozen



SELECTION



Art. Nr. 22696 / 1000 g

- ✓ **Leicht portionierbar, einzeln entnehmbar**
Easy to portion, can be removed individually
- ✓ **Aus knusprigem, goldgelbem Kartoffelrösti, gewürzt**
Made from crispy, golden potato rösti, seasoned
- ✓ **Einfach und schnell in der Zubereitung**
Quick and easy to prepare
- ✓ **Perfekt zum Snacken und Dippen**
Perfect for snacking & dipping
- ✓ **Der pikante Snack für die kleine Karte**
The savoury snack for the small menu



Vegan, gluten- und laktosefrei
Vegan, gluten- and lactose-free



11er Rösti Donuts

pikant, vorgebacken, tiefgekühlt

11er Rosti Donuts

savoury, prebaked, deep frozen



SELECTION

★ ★ ★ ★ ★



Art. Nr. / Article No. /
Codice / Numéro d'article **22696 1000 g**

Verpackungseinheit / Per carton /
Peso confezione / Emballage : **4 x 1000 g**

Stückgewicht / Piece weight /
Peso unità / Poids net : **ca. 13 g**

EAN-Beutel / Code bag /
EAN-busta / GEN-sachet : **9 001442 22695 0**

EAN-Umkarton / Code carton /
EAN-cartone / GEN-sachet : **9 001442 22696 7**

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**

Vegan / Vegan /
Vegano / Vegan

Glutenfrei / Gluten-free /
Senza glutine / Sans gluten

Laktosefrei / Lactose-free /
Senza lattosio / Sans lactose



*Laut Rezeptur ohne Verwendung der 14 Hauptallergene gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) / *Based on recipe, does not include the 14 major allergens in accordance with EU regulation no. 1169/2011 (annex II) / *Come da ricetta senza utilizzo dei 14 allergeni principali in conformità al regolamento EU Nr. 1169/2011 (Allegato II) / *Suite recette sans utilisation des 14 allergens principale. Conforme règlement CE Nr. 1169/2011 (Annexe II).



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

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



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

DE RÖSTI DONUTS – PIKANT

vorgebacken, tiefgekühlt

Zutaten: Kartoffeln 85 %, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps) in veränderlichen Gewichtsanteilen, Kartoffelstärke, Salz, Dextrose, Zwiebelpulver, Paprika, Kräuter, Gewürze, Gewürzextrakt, Rauch.

Zubereitung:

- Kombidämpfer:** Den Kombidämpfer auf 180 °C vorheizen. Die tiefgekühlten Rösti Donuts einlagig auf dem Backblech verteilen und ca. 9-12 Minuten goldgelb backen. Nach der Hälfte der Backzeit wenden!
- Fritteuse:** Die tiefgekühlten Rösti Donuts in das auf 170-175 °C erhitzte Frittierfett/-öl geben und ca. 4 Minuten goldgelb backen (Frittierkorb nur zur Hälfte befüllen, nicht überfüllen). Tipp: Überschüssiges Fett mit etwas Küchenpapier abtupfen.
- Heißluftfritteuse:** Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen. Die tiefgekühlten Rösti Donuts im Frittierkorb einlagig verteilen und ca. 8-10 Minuten goldgelb backen. Frittierkorb gelegentlich schütteln!
- Pfanne:** Etwas Öl oder Fett in der Pfanne oder auf der Grillplatte erhitzen. Die tiefgekühlten Rösti Donuts bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 4-6 Minuten goldgelb braten (mehrmals wenden).

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

EN ROSTI DONUTS – SAVOURY

prebaked, deep frozen

Ingredients: potatoes 85 %, vegetable oils (sunflower, rapeseed) in varying proportions, potato starch, salt, dextrose, onion powder, peppers, herbs, spices, spice extract, smoke.

Preparation:

- Combi-Steamer:** Preheat the combi-steamer to 180 °C. Place the frozen Rosti Donuts in a single layer on a baking tray and bake for approx. 9-12 minutes until golden yellow. Turn over half way through.
- Deep Fryer:** Place the frozen Rosti Donuts in preheated frying fat/oil (170-175 °C) and fry for approx. 4 minutes until golden yellow (only half fill the frying basket, do not overfill it). Tip: remove excess fat with kitchen paper.
- Hot air fryer:** Preheat the hot air fryer to 200 °C. Spread the frozen Rosti Donuts in a single layer in the basket and bake for approx. 8-10 minutes until golden yellow. Shake the chip basket occasionally!
- Pan:** Heat a little oil or fat in a pan or on a griddle. Bake the frozen Rosti Donuts over low to medium heat for approx. 4-6 minutes until golden yellow (turn over several times).

Do not refreeze after thawing!

IT CIAMBELLINE DI ROSTI – PIKANT

prefritto, surgelato

Ingredienti: patate 85 %, oli vegetali (girasole, colza) in proporzione variabile, fecola di patate, sale, destrosio, cipolla liofilizzata, peperoni, erbe, spezie, estratto di spezie, fumo.

Preparazione:

- Forno a convezione:** Preriscaldare il forno a convezione a 180 °C. Distribuire in uno strato le ciambelle di rosti surgelate sulla teglia del forno e cuocerle per ca. 9-12 minuti fino a doratura. Rigirarli a metà cottura.
- Friggitrice:** Versare le ciambelle di rosti surgelate nell'olio vegetale o nel grasso per friggere riscaldato a 170-175 °C e friggere fino a doratura per ca. 4 minuti (riempire il cestello solo a metà, non riempirlo eccessivamente). Consiglio: eliminare il grasso in eccesso con carta da cucina.
- Friggitrice ad aria calda:** Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C. Distribuire in uno strato le ciambelle di rosti surgelate nel cestello e cuocerle per ca. 8-10 minuti fino a doratura. Scuotere di tanto in tanto il cestello!
- Padella:** In una padella o piastra riscaldare l'olio vegetale o grasso. Cuocere le ciambelle di rosti surgelate a fiamma lenta o media per ca. 4-6 minuti fino a doratura (rigirare più volte).

Dopo lo scongelamento, non ricongelare.

FR BEIGNETS DE RŒSTI – ÉPICÉS

précuits, surgelés

Ingredients : pommes de terre 85 %, huiles végétales (tournesol, colza) en proportion variable, sel, dextrose, oignon en poudre, poivrons, herbes, épices, extrait d'épice, fumée.

Préparation :

- Four combiné :** Préchauffer le four combiné à 180 °C. Répartir les beignets de roesti surgelés en une couche sur une plaque de cuisson et cuire env. 9 à 12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les retourner après la moitié du temps de cuisson.
- Friteuse :** Plonger les beignets de roesti surgelés dans la graisse/l'huile de friture chauffée à 170-175 °C et les faire frire env. 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés (ne remplir le panier qu'à moitié, ne pas trop le remplir). Conseil : éponger l'excédent d'huile avec un peu d'essuie-tout.
- Friteuse à chaleur :** Préchauffer la friteuse à chaleur tournante à 200 °C. Répartir les beignets de roesti surgelés en une couche dans le panier de la friteuse et cuire env. 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Secouer le panier de temps en temps !
- Poêle :** Faire chauffer un peu d'huile ou de graisse dans la poêle ou sur la grille de cuisson. Faire cuire les beignets de roesti surgelés à feu doux à moyen env. 4 à 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés (les retourner plusieurs fois).

Ne pas recongeler après décongélation !