

11er Mini rosti Triangles

with bacon

prebaked in sunflower oil, deep frozen



SELECTION



Unique appearance

Hearty side dish

Quick and easy to prepare



Article number 22639 | 1000g



11er Mini rosti Triangles with bacon

Mini Triangoli di rösti 11er, allo speck

11er Mini Triangles de røstis, au lard



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★



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

| | |
|---|------------------|
| Article number / Numero d'articolo / No. d'article: | 22639 |
| Packaging unit / Peso-confezione / Emballage: | 4 x 1000 g |
| Number/piece weight / Peso unità / Poids net: | ca. 18 g |
| EAN-bag / EAN-busta / GEN-sachet: | 9 001442 22638 7 |
| EAN-carton / EAN-cartone / GEN-carton: | 9 001442 22639 4 |
| Cartons per layer / Cartone per strato / Cartons par couche: | 9 |
| Layers per pallet / Strati per paletta / Couches par palette: | 12 |
| Cartons per pallet / Cartone per paletta / Cartons par palette: | 108 |

ALLERGENS | ALLERGENI | ALLERGÈNES

| | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Cereals containing gluten Cerali contenenti glutine Céréales contenant du gluten |
| <input type="checkbox"/> | Crustaceans Crostacei Crustacés** |
| <input type="checkbox"/> | Eggs Uova Œufs** |
| <input type="checkbox"/> | Fish Pesce Poissons** |
| <input type="checkbox"/> | Peanuts Arachidi Arachides** |
| <input type="checkbox"/> | Soybeans Soia Soja** |
| <input type="checkbox"/> | Milk (including lactose) Latte (compreso il lattosio) Lait (y compris le lactose) |
| <input type="checkbox"/> | Nuts Frutta a guscio Noix** |
| <input type="checkbox"/> | Celery Sedano Céleri** |
| <input type="checkbox"/> | Mustard Senape Moutarde** |
| <input type="checkbox"/> | Sesame seeds Semi di sesamo Graines de sésame** |
| <input type="checkbox"/> | Sulphur dioxide and sulphites Anidride solforosa e solfiti Anhydride sulfureux et sulfites |
| <input type="checkbox"/> | Lupin Lupini Lupin** |
| <input type="checkbox"/> | Molluscs Molluschi Mollusques** |



* Based on recipe, does not include the 14 major allergens in accordance with EU regulation no. 1169/2011 (annex II) **and the products thereof
 *) 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

GB Mini Rosti Triangles with bacon

INGREDIENTS: potatoes 75 %, bacon 10 % (pork, salt, spices, dextrose, conserving agent: sodium nitrite; smoke), sunflower oil, potato starch, iodised salt (salt, potassium iodide), starch, sugar, dextrose, spices, herbs.

PREPARATION:

COMBI-STEAMER: Preheat the combi-steamer/oven to 180°C. Cook the frozen rosti for approx. 9-12 minutes until golden yellow.

FRYING PAN: Heat a little oil or fat in a pan or on a griddle. Bake the frozen rosti over low to medium heat for approx. 6 minutes until golden yellow (turn over several times).

DEEP FRYER: Place the frozen rosti in preheated frying fat/oil (170-175°C) and fry for approx. 3-4 minutes until golden yellow (only half fill the frying basket, do not overfill it).

Tip for pan or fryer cooking: remove excess fat with kitchen paper.
Do not refreeze after thawing!

IT Mini Triangoli di rösti, allo Speck

INGREDIENTI: patate 75 %, Speck 10 % (carne suina, sale, spezie, destrosio, conservante: nitrito di sodio; fumo), olio di girasole, fecola di patate, sale iodato (sale, ioduro di potassio), amido, zucchero, destrosio, spezie, erbe.

PREPARAZIONE:

FORNO A CONVEZIONE: Preriscaldare il forno/forno a convezione a 180°C. Cucinare i rösti surgelati per circa 9-12 minuti fino a doratura.

PADELLA: In una padella o piastra riscaldare l'olio vegetale o grasso. Cuocere i rösti surgelati a fiamma lenta o media per ca. 6 minuti fino a doratura (rigirare più volte).

FRIGGITRICE: Versare i rösti surgelati nell'olio vegetale o grasso per friggere preriscaldato a 170-175°C e friggere fino a doratura per ca. 3-4 minuti (riempire il cestello di frittura solo a metà, non riempire eccessivamente).

Suggerimento per la padella e friggitrice: eliminare il grasso in eccesso con carta da cucina.

Dopo lo scongelamento, non ricongelare.

FR Mini Triangles de røstis, au lard

INGRÉDIENTS: pommes de terre 75 %, lard 10 % (viande de porc, sel, épices, dextrose, agent conservateur : nitrite de sodium; fumée), huile de tournesol, fécule de pommes de terre, sel iodé (sel, iodure de potassium), amidon, sucre, dextrose, épices, herbes.

PRÉPARATION:

FOUR COMBINÉ : Préchauffer le four/four combiné à 180°C. Cuire les røstis surgelés env. 9 à 12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

POÊLE : Faire chauffer un peu d'huile ou de graisse dans la poêle ou sur la grille de cuisson. Faire cuire les røstis surgelés à feu doux à moyen env. 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés (tourner plusieurs fois).

FRITEUSE : Plonger les røstis surgelés dans la graisse/l'huile de friture chauffée à 170-175°C et faire frire env. 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés (ne remplir le panier qu'à moitié, ne pas trop le remplir).

Conseil pour la poêle et la friteuses : éponger l'excédent d'huile avec un peu d'essuie-tout.

Ne pas recongeler après décongélation !

11er Nahrungsmittel GmbH

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