

11er Pan Rosti

homemade style

prebaked in vegetable oil, deep frozen



SELECTION



- ✓ Allergen-free
- ✓ 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 | 220 g



Pan Rosti

Schiacciata di Rösti

Rösti à la poêle



SELECTION



prebaked in vegetable oil - deep frozen
precotti in olio vegetale - surgelati
précuit en huile végétale - 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**

ALLERGENS | ALLERGENI | ALLERGÈNES

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

WITHOUT ALLERGENS
SENZA ALLERGENI
SANS ALLERGÈNES

*) and the products thereof
) e i prodotti derivati
) et les produits dérivés

GB Pan Rosti homemade style

INGREDIENTS: potatoes 85 %, palm oil*, potato starch, iodised salt (salt, potassium iodide), dextrose, spice. *certified

PREPARATION:

— **FRYING PAN:** Heat a little oil or fat in a frying pan or grill surface. Fry the frozen or thawed rosti in the frying pan at medium heat on each side for approx. 3-4 minutes until golden brown.

☞ **COMBI-STEAMER:** Preheat the combi-steamer to approx. 190-200 °C. Place the frozen rosti on a perforated baking tray and bake for approx. 10-15 minutes until crispy.

Do not refreeze after thawing!

I Schiacciata di Rösti come fatto in casa

INGREDIENTI: patate 85 %, olio di palma*, fecola di patate, sale iodato, (sale, iodure di potassio), zucchero d'uva, spezia. *da coltivazione certificata

PREPARAZIONE:

— **PADELLA:** In una padella o sulla piastra riscaldare a sufficienza l'olio vegetale. Aggiungere la schiacciata di rösti surgelata o poco scongelata e far dorare a fiamma bassa o media per circa 3-4 minuti.

☞ **FORNO A CONVEZIONE:** Preriscaldare il forno a convezione/vapore con aria calda fino a ca. 190-200 °C. Distribuire le schiacciate di rösti surgelate su una teglia con piccoli fori e farle cuocere per ca. 10-15 minuti finché non sono croccanti al punto desiderato.

Dopo lo scongelamento, non ricongelare.

F Rösti à la poêle comme fait maison

INGRÉDIENTS : pommes de terre 85 %, huile de palme*, féculé de pommes de terre, sel iodé (sel, iodure de potassium), glucose, épice. *provenant d'une culture certifiée

PRÉPARATION :

— **POÊLE :** Chauffer un peu d'huile ou de la graisse dans une poêle ou sur une plaque de gril. Cuire les röstis congelés ou partiellement décongelés à feu moyen pendant env. 3-4 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

☞ **FOUR COMBINÉ :** Préchauffer le four à vapeur combiné à environ 190-200 °C. Répartir les röstis congelés sur une plaque perforée et cuire pendant environ 10-15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants à souhait.

Ne pas recongeler après décongélation !



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