

# 11er Mini Rosti

slightly prebaked

in vegetable oil, deep frozen



SELECTION



- ✓ Gluten-free
- ✓ Ideal for a buffet or served as finger food
- ✓ Retains delicious crispy texture for a long time
- ✓ Accurate volume calculations thanks to specified number of pieces



Art. Nr.: 22252 | 3000 g



# Mini Rosti

## Mini Röstini

### Mini røestis



## SELECTION



slightly prebaked in vegetable oil - deep frozen  
 leggermente precotti in olio vegetale - surgelati  
 légèrement précuit en huile végétale - surgelés

Article number / Numero d'articolo / No. d'article:	22252
Packaging unit / Peso-confezione / Emballage:	2 x 3000 g
Number/piece weight / Peso unità / Poids net:	ca. 10 g
EAN-bag / EAN-busta / GEN-sachet:	9 001442 22253 2
EAN-carton / EAN-cartone / GEN-carton:	9 001442 22252 5
Cartons per layer / Cartone per strato / Cartons par couche:	9
Layers per pallet / Strati per paletta / Couches par palette:	10
Cartons per pallet / Cartone per paletta / Cartons par palette:	90

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 checked="" type="checkbox"/>	Milk* (including lactose)   Latte* (incluso lattosio)   Lait* (y compris le lactose)
<input type="checkbox"/>	Nuts*   Frutta a guscio*   Fruits à coque*
<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*

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

### GB Mini Rosti slightly prebaked

**INGREDIENTS:** potatoes 88 %, sunflower oil, potato starch, iodised salt (salt, potassium iodide), seasoning (salt, maize starch, sugar, spices), dextrose, flavour (contains lactose).

#### PREPARATION:

**DEEP FRYER:** Place the frozen rosti in preheated frying fat/oil (170-180°C) and fry for approx. 3 minutes until golden brown. **Tip:** remove excess fat with kitchen roll.

**FRYING PAN:** Heat a little oil or fat in a frying pan. Place the frozen rosti in the pan and fry for approx. 3-5 minutes until golden brown (turn repeatedly).

**COMBI-STEAMER:** Preheat the combi-steamer to 190-200°C. Cook the frozen rosti for approx. 12 minutes until crispy. Turning once when they are almost done.

**Do not refreeze after thawing!**

### I Mini Röstini leggermente precotti

**INGREDIENTI:** patate 88 %, olio di girasoli, fecola di patate, sale iodato (sale, iodato di potassio), condimento (sale, amido di mais, zucchero, spezie), zucchero d'uva, aroma (contiene lattosio).

#### PREPARAZIONE:

**FRIGGITRICE:** Versare i röstini surgelati nell'olio vegetale preriscaldato a 170-180°C e friggere fino a doratura per circa 3 minuti. **Consiglio:** rimuovere l'olio superfluo con un pò di carta da cucina.

**PADELLA:** In una padella riscaldare l'olio vegetale. Aggiungere i röstini surgelati e far dorare a fiamma media per circa 3-5 minuti (girandoli più volte).

**FORNO A CONVEZIONE:** Preriscaldare il forno a convezione a 190-200°C. Cucinare i röstini surgelati per circa 12 minuti fino a quando diventano croccanti. Girare una volta a fine cottura.

**Dopo lo scongelamento, non ricongelare.**

### F Mini røestis légèrement précuit

**INGRÉDIENTS :** pommes de terre 88 %, huile de tournesol, fécule de pommes de terre, sel iodé (sel, iodure de potassium), condiment (sel, amidon de maïs, sucre, épices), glucose, arôme (contient du lactose).

#### PRÉPARATION :

**FRITEUSE :** Jeter les røestinchen surgelées dans la graisse/l'huile de friture chauffée à 170-180°C et faire frire 3 min. env. jusqu'à ce qu'elles soient dorées. **Conseil :** absorber le surplus de matière grasse avec du papier pour cuisine.

**POÊLE :** Faire chauffer un peu d'huile ou de graisse dans la poêle. Mettre les røestinchen surgelées dans la poêle et les faire dorer 3-5 minutes env. (retourner plusieurs fois).

**FOUR COMBINÉ :** Préchauffer le four combiné à 190-200°C. Cuire les røestinchen surgelées durant 12 minutes env. jusqu'à ce qu'elles aient un aspect croustillant. Retourner avant la fin de la cuisson.

**Ne pas recongeler après décongélation !**

