

Spezifikation

Version 14-04/2020

Datum 12.11.20

Seite: 1

Art.Nr **622273** Bezeichnung **Speckrösti wie hausgemacht**

Beschreibung: Rösti mit Speckstücken, flach, in runder, unregelmäßiger Form, deutlich strukturierte Oberfläche, Kartoffelfarbe goldgelb, Speckfarbe rötlich bis rotbraun, vorgebacken in reinem Pflanzenöl, tiefgefroren.

Zutaten: Kartoffeln 81%, Schinkenspeck 7% (Schweinefleisch, Salz, Gewürze, Dextrose, Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Rauch), Sonnenblumenöl, Kartoffelstärke, Röstzwiebeln (Zwiebeln, Palmöl*, WEIZENMEHL, Salz), Zwiebelpulver, Stärke, Zucker, Salz, Dextrose, Gewürze. *aus zertifiziertem Anbau

Zubereitung: **Pfanne:**
Etwas Öl oder Fett in der Pfanne oder auf der Grillplatte erhitzen. Die tiefgekühlten Rösti bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 4 - 5 Minuten goldgelb braten (mehrmals wenden).

Kombidämpfer:
Den Kombidämpfer auf 180°C vorheizen. Die tiefgekühlten Rösti ca. 13 - 15 Minuten goldgelb backen. Nach der Hälfte der Backzeit wenden.

Fritteuse:
Die tiefgekühlten Rösti in das auf 170 - 175°C erhitzte Frittierfett/-öl geben und ca. 4-5 Minuten goldgelb frittieren (Frittierkorb nur zur Hälfte befüllen, nicht überfüllen).

Unser Tipp für Pfanne und Fritteuse: Überschüssiges Fett mit etwas Küchenpapier abtupfen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

MHD & Lagerbed.: 12 Monate, bei mind. - 18 °C lagern.

Kennwerte		Untergrenze	Richtwert	Obergrenze	ME
Physikalisch	Stückgew. Untergrenz	47,000	50,000		g
	Stückgew. Obergrenz		50,000	53,000	g
	Anteil Speck	5,000	6,000	7,000	%
	Stückgew. durchschn. 10 Stück	49,000	50,000	52,000	g
	Höhe	10,000	12,000	14,000	mm
Chemisch	Durchmesser ca.	80,000		100,000	mm
	Freie Fettsäuren			1,000	%
	Peroxidzahl			10,000	mml
Optisch	Bruch			0,000	Stk
	Backfarbe TK USDA	1,000		2,000	
Sensorisch	Backfarbe zub. USDA	3,000		4,000	
	Knusprigkeit Noten 9-1	6,000	8,000	9,000	
	Geschmack Noten 9-1	6,000	8,000	9,000	
Mikrobiologisch	E. coli		100,000	1.000,000	/g
	koag. pos. Staph.		100,000	1.000,000	/g
	Bacillus cereus		500,000	1.000,000	/g
	L. monocytogenes			100,000	/g
	Salmon. negativ in			25,000	g

Nährwerte	Energie	tiefgekühlt 100g		zubereitet 100g	
		167,80 kcal	703,00 KJ	209,75 kcal	878,75 kJ
		1,75 BE		2,19 BE	
	Fett	7,00 g	10,00 %	8,75 g	12,50 %
	ges. Fettsäuren	0,96 g	4,80 %	4,38 g	21,90 %
	Kohlenhydrate	21,00 g	8,08 %	26,25 g	10,10 %
	Zucker	0,56 g	0,62 %	0,70 g	0,78 %
	Ballaststoffe	2,80 g	11,20 %	3,50 g	14,00 %
	Eiweiß	3,80 g	7,60 %	4,75 g	9,50 %
	Salz	1,10 g	18,33 %	1,38 g	22,92 %
	Natrium	0,44 g	18,33 %	0,55 g	22,92 %



11er Nahrungsmittel GmbH
Galinastr. 34, 6820 Frastanz, Austria
T +43 (0)5522/515 21-0
F +43 (0)5522/515 21-5
www.11er.at, info@11er.at

Bank: Raiffeisenlandesbank Vorarlberg
Waren- u. Revisionsverband reg. Gen.m.b.H
Rheinstr. 11, 6900 Bregenz, Austria
IBAN: AT17 3700 0000 0002 5023
BIC: RVVGAT2B

mehr...
UID-Nummer:
ATU64421806
Firmenbuch:
Landesgericht Feldkirch
FN 207308s

Spezifikation

Version 14-04/2020

Datum 12.11.20

Seite: 2

	Bestandteile	Info	enthalten	Mg Me	
Allergene	Glutenhaltiges Getr.	Weizenmehl	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Krebstiere & Produkt		<input type="checkbox"/>		
	Eier & Eierzeugnisse		<input type="checkbox"/>		
	Fisch & Fischerzeug.		<input type="checkbox"/>		
	Erdnüsse & Erzeugn.		<input type="checkbox"/>		
	Soja & Sojaprodukte		<input type="checkbox"/>		
	Milch & Milchprod.		<input type="checkbox"/>		
	Schalenfrüchte		<input type="checkbox"/>		
	Sesamsamen & Prod.		<input type="checkbox"/>		
	Sulfit > 10mg/kg		im Endprodukt < 10 mg/kg	<input type="checkbox"/>	
	Sellerie			<input type="checkbox"/>	
	Senf & Senfprodukte			<input type="checkbox"/>	
	Lupine & Produkte			<input type="checkbox"/>	
Weichtiere		<input type="checkbox"/>			

GMO Im Sinne der VO (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und der VO (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln, enthält das Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand keine gentechnisch veränderten Organismen bzw. ist nicht aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt.

[Ende]

