

11er Rösti-Toasties

Kartoffelrösti Toasts, gefüllt mit Schmelzkäse und Putenschinken

11er Rosti-Toasties

potato Rosti-toasts, stuffed with cheese spread and turkey ham



SELECTION



Art. Nr. 25225 / 800 g

- ✓ **Ideal für die Heissluftfritteuse**
Recommended for Air Fryer
- ✓ **Perfekter Fingerfood-Snack**
Ideal Fingerfood-Snack
- ✓ **Schnelle und einfache Zubereitungsmöglichkeiten**
Quick and easy to prepare



Glutenfrei

Gluten-free



11er
Klima-
initiative

Serviervorschlag / Serving suggestion

11er Rösti-Toasties

Kartoffelrösti Toasts, gefüllt mit Schmelzkäse und Putenschinken

11er Rosti-Toasties

potato Rosti-toasts, stuffed with cheese spread and turkey ham



SELECTION

★ ★ ★ ★ ★



Art. Nr. / Article No. /
Codice / Numéro d'article **25225** **800 g**

Verpackungseinheit / Per carton /
Peso confezione / Emballage : **4 x 800 g**

Stückgewicht / Piece weight /
Peso unità / Poids net : **40 g**

EAN-Beutel / Code bag /
EAN-busta / GEN-sachet : **9 001442 25224 9**

EAN-Umkarton / Code carton /
EAN-cartone / GEN-sachet : **9 001442 25225 6**

Kartons pro Lage / Cartons per layer /
Cartone 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 /
Cartone per paletta / Cartons par palette : **104**

Glutenfrei / Gluten-free /
Senza glutine / Sans gluten

Allergene / Allergens /
Allergeni / Allergène

C | Ei

Eggs / Uova / Œufs

G | Milchprodukte
inklusive Laktose

Milk, including lactose /
Lait, incluso lattosio /
Lait, dont lactose



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

PB_432251_03V

(DE) RÖSTI-TOASTIES KLEINE KARTOFFELRÖSTI TOASTS, GEFÜLLT MIT SCHMELZKÄSE UND PUTENSCHINKEN, vorgebacken - tiefgeköhlt

Zutaten: Kartoffeln 64%, Schmelzkäse 11% (Käse, Wasser, **Butter**, Schmelzsalze: Polyphosphate, Natriumphosphate), Putenschinken 10% (Putenfleisch, Wasser, Salz, Maltodextrin, Dextrose, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Stabilisatoren: Diphosphate, Triphosphate; Gewürze, Antioxidationsmittel: Natriumisoascorbat, Natriumascorbat), pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps) in veränderlichen Gewichtsanteilen, **Emmentaler, Frischkäse, Eiklarpulver***, Kartoffelstärke, Salz, Dextrose, Gewürz. *aus Bodenhaltung

Zubereitung: 1. **Kombidämpfer:** Den Kombidämpfer auf 180°C vorheizen. Die tiefgeköhlten Rösti-Toasties ca. 8-10 Minuten goldgelb backen. Nach der Hälfte der Backzeit wenden. 2. **Fritteuse:** Die tiefgeköhlten Rösti-Toasties in das auf 170-175°C erhitzte Frittierfett/-öl geben und ca. 4-5 Minuten goldgelb backen (Frittierkorb nur zur Hälfte befüllen, nicht überfüllen). Tipp: Überschüssiges Fett mit etwas Küchenpapier abtupfen. 3. **Backofen:** Die tiefgeköhlten Rösti-Toasties auf dem Backblech verteilen und im Backofen bei 180°C Heißluft ca. 13-15 Minuten (Ober-/Unterhitze: 200°C ca. 14-16 Minuten) goldgelb backen. Wir empfehlen die Verwendung von Backpapier. 4. **Heißluftfritteuse:** Die Heißluftfritteuse auf 200°C vorheizen. Die tiefgeköhlten Rösti-Toasties im Frittierkorb einlagig verteilen und ca. 8-10 Minuten goldgelb backen. Frittierkorb gelegentlich schütteln! **Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!**

(EN) ROSTI-TOASTIES SMALL POTATO ROSTI-TOASTS, STUFFED WITH CHEESE SPREAD AND TURKEY HAM, prebaked - deep frozen

Ingredients: potatoes 64%, processed cheese 11% (cheese, water, **butter**, emulsifying salts: polyphosphates, sodium phosphates), turkey ham 10% (turkey meat, water, salt, maltodextrin, dextrose, preservative: sodium nitrite, stabilisers: diphosphates, triphosphates; spices, antioxidant: sodium isoascorbate, sodium ascorbate), vegetable oils (sunflower, rapeseed) in varying proportions, Emmental **cheese**, cream **cheese**, **egg white powder***, potato starch, salt, dextrose, spice. *from barn eggs

Preparation: 1. **Combi-Steamer:** Preheat the combi-steamer to 180°C. Cook the frozen Rosti-Toasties for approx. 8-10 minutes until golden yellow. Turn over half way through. 2. **Deep Fryer:** Place the frozen Rosti-Toasties in preheated frying fat/oil (170-175°C) and fry for approx. 4-5 minutes until golden yellow (only half fill the frying basket, do not overfill it). Tip: remove excess fat with kitchen paper. 3. **Oven:** Spread the frozen Rosti-Toasties on a baking tray and bake for approx. 13-15 minutes in a convection oven at 180°C (upper/lower heat: 200°C approx. 14-16 minutes) until golden yellow. We recommend the use of baking paper. 4. **Hot air fryer:** Preheat the hot air fryer to 200°C. Spread the deep frozen Rosti-Toasties in a single layer in the basket and bake for approx. 8-10 minutes until golden yellow. Shake the chip basket occasionally! **Do not refreeze after thawing!**

(IT) TOAST DI RÖSTI PICCOLI TOAST DI RÖSTI DI PATATE RIPIENI DI FORMAGGIO FUSO E PROSCIUTTO DI TACCHINO, precotti - surgelati

Ingredienti: patate 64%, formaggio fuso 11% (**formaggio**, acqua, **burro**, sali di fusione: polifosfati, fosfati di sodio), prosciutto di tacchino 10% (carne di tacchino, acqua, sale, maltodestrina, destrosio, conservante: nitrito di sodio, stabilizzatori: difosfati, trifosfati; spezie, antiossidante: isoascorbato di sodio, ascorbato di sodio), oli vegetali (girasole, colza) in proporzione variabile, **Emmental, formaggio fresco, albume** in polvere*, fecola di patate, sale, destrosio, spezia. *da allevamento al suolo

Preparazione: 1. **Forno a convezione:** Preriscaldare il forno a convezione a 180°C. Cucinare i toast di rösti surgelati per ca. 8-10 minuti fino a doratura. Rigirarli a metà cottura. 2. **Friggitrice:** Versare i toast di rösti surgelati nell'olio vegetale o nel grasso per friggere riscaldato a 170-175°C e friggere fino a doratura per ca. 4-5 minuti (riempire il cestello solo a metà, non riempirlo eccessivamente). Consiglio: eliminare il grasso in eccesso con carta da cucina. 3. **Forno ventilato:** Distribuire i toast di rösti surgelati sulla teglia del forno e cuocerli a 180°C in forno ventilato per ca. 13-15 minuti (forno statico: 200°C per ca. 14-16 minuti) fino a doratura. Consigliamo di utilizzare carta da forno. 4. **Friggitrice ad aria calda:** Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200°C. Distribuire in uno strato i toast di rösti surgelati nel cestello e cuocerli per ca. 8-10 minuti fino a doratura. Scuotere di tanto in tanto il cestello! **Dopo lo scongelamento, non ricongelare.**

(FR) TOASTS RÖSTI PETITS TOASTS RÖSTI DE POMME DE TERRE, FOURRÉS AU FROMAGE FONDANT ET AU JAMBON DE DINDE, précuits - surgelés

Ingédients: pommes de terre 64%, fromage fondu 11% (**fromage**, eau, **beurre**, sels de fonte: polyphosphates, phosphates de sodium), jambon de dinde 10% (viande de dinde, eau, sel, maltodextrine, dextrose, agent conservateur: nitrite de sodium, stabilisants: diphosphates, triphosphates; épices, antioxydant: érythorbate de sodium, ascorbate de sodium), huiles végétales (tournesol, colza) en proportion variable, **fromage d'emmental, fromage frais, blanc d'œuf** en poudre*, féculé de pommes de terre, sel, dextrose, épice. *issu d'un élevage au sol

Préparation: 1. **Four combiné:** Préchauffer le four combiné à 180°C. Cuire les toasts rösti surgelés env. 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Tourner après la moitié du temps de cuisson. 2. **Friteuse:** Plonger les toasts rösti surgelés dans la graisse/l'huile de friture chauffée à 170-175°C et faire frire env. 4-5 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. 3. **Four:** Répartir les toasts rösti surgelés sur la plaque et cuire au four à chaleur tournante à 180°C env. 13 à 15 minutes (four conventionnel: 200°C env. 14 à 16 minutes) jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Nous recommandons d'utiliser du papier de cuisson. 4. **Friteuse:** Préchauffer la friteuse à chaleur tournante à 200°C. Répartir les toasts rösti 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 ! **Ne pas recongeler après décongélation !**

Ne pas recongeler après décongélation !