

11er Rosti-sticks

potato rosti - shaped, finely seasoned

prebaked in sunflower oil - deep frozen



SELECTION



Ideal served as finger food

Quick preparation and easy portioning

Party & gourmet appetizers for any occasion



Article number 22641 | 1000 g



11er Rosti-sticks

Stick di rösti 11er

11er Røestis en bâtonnets



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★



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

Article number / Numero d'articolo / No. d'article:	22641
Packaging unit / Peso-confezione / Emballage:	4 x 1000 g
Number/piece weight / Peso unità / Poids net:	ca. 11 g
EAN-bag / EAN-busta / GEN-sachet:	9 001442 22640 0
EAN-carton / EAN-cartone / GEN-carton:	9 001442 22641 7
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

This product is | Questo prodotto è | Ce produit est **vegan**

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 Noyaux**
<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 Rosti-sticks Potato rosti - shaped, finely seasoned

INGREDIENTS: potatoes 82 %, sunflower oil 11 %, potato starch, salt, dextrose, spice.

PREPARATION:

COMBI-STEAMER: Preheat the combi-steamer to 180°C. Cook the frozen rosti-sticks for approx. 9-12 minutes until golden yellow (turn over several times).

DEEP FRYER: Place the frozen rosti-sticks 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).

FRYING PAN: Heat a little oil or fat in a pan or on a griddle. Bake the frozen rosti-sticks over low to medium heat for approx. 4-6 minutes until golden yellow (turn over several times).

Our tip for pan or fryer cooking: remove excess fat with kitchen paper.

Do not refreeze after thawing!

IT Stick di rösti Rösti di patate a forma di stick - finemente aromatizzati

INGREDIENTI: patate 82 %, olio di girasole 11 %, fecola di patate, sale, destrosio, spezia.

PREPARAZIONE:

FORNO A CONVEZIONE: Preriscaldare il forno a convezione a 180°C. Cucinare i stick di rösti surgelati per ca. 9-12 minuti fino a doratura (rigirare più volte).

FRIGGITRICE: Versare i stick di 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).

PADELLA: In una padella o piastra riscaldare l'olio vegetale o grasso. Cuocere i stick di rösti surgelati a fiamma lenta o media per ca. 4-6 minuti fino a doratura (rigirare più volte).

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

Dopo lo scongelamento, non ricongelare.

FR Røestis en bâtonnets Røestis de pommes de terre en form de bâtonnets - aux épices fines

INGRÉDIENTS: pommes de terre 82 %, huile de tournesol 11 %, féculé de pommes de terre, sel, dextrose, épice.

PRÉPARATION:

FOUR COMBINÉ : Préchauffer le four combiné à 180°C. Cuire les røestis en bâtonnets surgelés env. 9 à 12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés (tourner plusieurs fois).

FRITEUSE : Plonger les røestis en bâtonnets 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).

POËLE : Faire chauffer un peu d'huile ou de graisse dans la poêle ou sur la grille de cuisson. Faire cuire les røestis en bâtonnets surgelés à feu doux à moyen env. 4 à 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés (tourner plusieurs fois).

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

Ne pas recongeler après décongélation !

Spezifikation

Version 08-07/2020

Datum 12.11.20

Seite: 1

Art.Nr
622276

Bezeichnung
Rösti Sticks

Beschreibung: Ca. 8 cm lange Sticks, aus Röstmasse geformt. Goldgelbe Farbe, vorgebacken in reinem Sonnenblumenöl, tiefgekühlt.

Zutaten: Kartoffeln 82%, Sonnenblumenöl 11%, Kartoffelstärke, Salz, Dextrose, Gewürz.

Zubereitung: Kombidämpfer:
Den Kombidämpfer auf 180°C vorheizen. Die tiefgekühlten Rösti- Sticks ca. 9-12 Minuten goldgelb backen (mehrmals wenden).

Fritteuse:
Die tiefgekühlten Rösti-Sticks in das auf 170-175°C erhitze Frittierfett-/öl geben und ca. 3-4 Minuten goldgelb frittieren (Frittierkorb nur zur Hälfte befüllen, nicht überfüllen).

Pfanne:
Etwas Öl oder Fett in der Pfanne oder auf der Grillplatte erhitzen. Die tiefgekühlten Rösti-Sticks bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 4-6 Minuten goldgelb braten (mehrmals wenden).

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

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Sensorik: Geruch und Geschmack: typisch nach Kartoffeln mit einer leichten Frittiernote. Ohne Fremdgeruch oder -geschmack.
Konsistenz: außen knusprige Kruste, innen locker und saftig, nicht matschig oder verkocht.

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

Kennwerte		Untergrenze	Richtwert	Obergrenze	ME	
Physikalisch	Stückgewicht einzeln	10,000	11,000	12,000	g	
	Länge	77,000	82,000	87,000	mm	
	Breite	13,000	14,000	15,000	mm	
	Höhe	13,000	14,000	15,000	mm	
Chemisch	Lose Brösel			1,000	%	
	Wassergehalt	42,000	50,000	56,000	%	
	Fettgehalt	9,000	11,000	13,000	%	
	Freie Fettsäuren			1,000	%	
	Peroxidzahl			10,000	mml	
Optisch	Salzgehalt	0,725	1,100	1,475	%	
	Deformiert	+Bruch/BT		3,000	Stk	
	Deformiert	Zwillinge		3,000	Stk	
	Bruch	pro VE		3,000	Stk	
	Backfarbe TK	USDA	1,000		2,000	
	Backfarbe zub.	USDA		2,000		
	Backfarbe zub.	USDA 4			0,000	Stk
	Backfarbe zub.	USDA 3			3,000	Stk
	Flecken Gesamt	BF/je kg			15,000	Pkt
	Codierung	prüfen	1,000		1,000	
Sensorisch	Geschmack	Noten 9-1	6,000	8,000	9,000	
	Knusprigkeit	Noten 9-1	6,000	8,000	9,000	
	Konsistenz	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	



Spezifikation

Version 08-07/2020

Datum 12.11.20

Seite: 2

Nährwerte		tiefgekühlt 100g		GDA		zubereitet 100g		GDA	
	Energie	231,20	kcal	11,56	%	265,38	kcal	13,27	%
		967,20	KJ	11,55	%	1.111,39	kJ	13,27	%
		2,42	BE			2,92	BE		
	Fett	11,00	g	15,71	%	11,80	g	16,86	%
	ges. Fettsäuren	1,00	g	5,00	%	1,10	g	5,50	%
	Kohlenhydrate	29,00	g	11,15	%	35,00	g	13,46	%
	Zucker	0,90	g	1,00	%	0,77	g	0,86	%
	Ballaststoffe	3,30	g	13,20	%	3,45	g	13,80	%
	Eiweiß	2,40	g	4,80	%	3,07	g	6,14	%
	Salz	1,10	g	18,33	%	1,50	g	25,00	%
	Natrium	0,44	g	18,33	%	0,60	g	25,00	%

Allergene	Bestandteile	Info	enthalten	Mg Me	
	Glutenhaltiges Getr.		<input 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/k	<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]

