

11er Rosti pockets

with Vorarlberger Bergkäse PDO and Tiroler Speck PGI

prebaked in sunflower oil, deep frozen



SELECTION



A typical hearty flavour with Vorarlberger Bergkäse PDO

Refined with original Tyrolean bacon PGI

Party & gourmet appetizers for any occasion

Quick preparation and easy portioning

Carefully prebaked in sunflower oil



Article number: 25188 | 1000g



11er Rosti - cheese - snack

11er Röstli - snack di formaggio

11er Rœsti - snack au fromage



SELECTION



prebaked in sunflower oil - deep frozen
precotte in olio di girasole - surgelate
précuites en huile de tournesol - surgelées

Article number / Numero d'articolo / No. d'article: **25188**

Packaging unit / Peso-confezione / Emballage: **4 x 1000 g**

Number/piece weight / Peso unità / Poids net: **ca. 22 g**

EAN-bag / EAN-busta / GEN-sachet: **9 001442 25177 8**

EAN-carton / EAN-cartone / GEN-carton: **9 001442 25188 4**

Cartons per layer / Cartone per strato / Cartons par couche: **8**

Layers per pallet / Strati per paletta / Couches par palette: **13**

Cartons per pallet / Cartone per paletta / Cartons par palette: **104**

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 (incluso lattosio) | Lait** (y compris le lactose)
- Nuts | Frutta a guscio | Fruits à coque**
- 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**

*) 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 - cheese - snack

with Vorarlberger Bergkäse PDO* and Tiroler Speck PGI**

INGREDIENTS: potatoes 72%, cream cheese 8%, sunflower oil 6%, Vorarlberger Bergkäse PDO (*Vorarlberg mountain cheese) 5%, Tiroler Speck PGI (**Tyrolean bacon) 4% (pork, sea salt, spices, dextrose, preservative: sodium nitrite; smoke), potato starch, iodised salt (salt, potassium iodide), modified starch, dextrose, spices.

PREPARATION:

COMBI-STEAMER: Preheat the combi-steamer to 180°C. Bake the frozen rosti balls for approx. 8-10 minutes until golden yellow. Turn over half way through.

DEEP FRYER: Place the frozen rosti balls in preheated frying fat/oil (170°C) and fry for approx. 4-5 minutes until golden yellow. Note! Fill deep fryer with one layer at a time only. Tip: remove excess fat with kitchen paper.

FAN-ASSISTED OVEN: Place the frozen rosti balls onto a baking tray and bake for approx. 9-11 minutes in a convection oven at 180°C (upper/lower heat: 200°C approx. 11-13 minutes) until golden yellow. We recommend the use of baking paper.

Do not refreeze after thawing!

IT Röstli - snack di formaggio

con Vorarlberger Bergkäse DOP* e Tiroler Speck IGP**

INGREDIENTI: patate 72%, formaggio fresco 8%, olio di girasole 6%, Vorarlberger Bergkäse DOP (*formaggio di montagna del Vorarlberg) 5%, Tiroler Speck IGP (**speck tirolese) 4% (carne suina, sale marino, spezie, destrosio, conservante: nitrito di sodio; fumo), fecola di patate, sale iodato (sale, ioduro di potassio), fecola modificata, destrosio, spezie.

PREPARAZIONE:

FORNO A CONVEZIONE: Preriscaldare il forno a convezione a 180°C. Cuocere le praline di röstli surgelate per circa 8-10 minuti fino a doratura. Rigirare a metà cottura.

FRIGGITRICE: Immergere le praline di röstli surgelate nell'olio/grasso per friggere preriscaldato a 170°C e friggere fino a doratura per circa 4-5 minuti. Attenzione: riempire la friggitrice solo con 1 strato. Consiglio: eliminare il grasso in eccesso con carta da cucina.

FORNO VENTILATO: Distribuire le praline di röstli surgelate sulla placca del forno e cuocerli a 180°C in forno ventilato per ca. 9-11 minuti (forno statico: 200°C circa 11-13 minuti) fino a doratura. Consigliamo di utilizzare carta da forno.

Dopo lo scongelamento, non ricongelare.

FR Rœsti - snack au fromage

au Vorarlberger Bergkäse AOP* et au Tiroler Speck IGP**

INGRÉDIENTS : pommes de terre 72%, fromage frais 8%, huile de tournesol 6%, Vorarlberger Bergkäse AOP (*fromage de montagne du Vorarlberg) 5%, Tiroler Speck IGP (**lard tyrolien) 4% (viande de porc, sel marin, épices, dextrose, agents conservateur : nitrite de sodium ; fumée), fécule de pommes de terre, sel iodé (sel, iodure de potassium), fécule modifié, dextrose, épices.

PRÉPARATION :

FOUR COMBINÉ : Préchauffer le four à vapeur combiné à 180°C. Cuire les boulettes de rœstis surgelées pendant env. 8-10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Tourner après la moitié du temps de cuisson.

FRITEUSE : Plonger les boulettes de rœstis surgelées dans la graisse l'huile de friture chauffée à 170°C et les frire pendant env. 4-5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Attention ! Ne disposer qu'une seule couche dans la friteuse. Conseil : éponger l'excédent d'huile avec un peu d'essuie-tout.

CHALEUR TOURNANTE : Répartir les boulettes de rœstis surgelées sur la plaque et cuire au four à chaleur tournante à 180°C pendant env. 9-11 minutes (four conventionnel : 200°C pendant env. 11-13 minutes) jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Nous recommandons d'utiliser du papier de cuisson.

Ne pas recongeler après décongélation !

11er Nahrungsmittel GmbH

Galinastr. 34, 6820 Frastanz, Austria, info@11er.at, www.11er.at