

11er Rosti boats

potato rosti, shaped, can be filled hot or cold

prebaked, deep frozen



SELECTION



Suitable for hot or cold fillings

Ideal for buffets

Easy to prepare in a combi-steamer or fryer



Article number 22303 | 2000 g



11er Rosti boats

Barchette di rösti 11er

11er Bateaux de röstis



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★



prebaked - deep frozen
precotte - surgelate
précuit - surgelés

Article number / Numero d'articolo / No. d'article: **22303**

Packaging unit / Peso-confezione / Emballage: **2 x 2000 g**

Number/piece weight / Peso unità / Poids net: **ca. 74 g**

EAN-bag / EAN-busta / GEN-sachet: **9 001442 22302 7**

EAN-carton / EAN-cartone / GEN-carton: **9 001442 22303 4**

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 boats

Potato rosti, shaped, can be filled

INGREDIENTS: potatoes 85 %, sunflower oil, potato starch, iodised salt, (salt, potassium iodide), dextrose, spice.

PREPARATION:

COMBI-STEAMER: Preheat the combi-steamer to 180°C. Cook the frozen rosti boats for approx. 13-15 minutes until golden yellow.

DEEP FRYER: Place the frozen rosti boats in preheated frying fat/oil (170-175°C) and fry for approx. 3-4 minutes until golden yellow. **Tip:** remove excess fat with kitchen paper.

Once they have been cooked, the rosti boats can be filled either hot or cold.

Do not refreeze after thawing!

IT Barchette di rösti

Rösti di patate, a forma di barchetta, da farcire

INGREDIENTI: patate 85 %, olio di girasole, fecola di patate, sale iodato (sale, iodura di potassio), destrosio, spezia.

PREPARAZIONE:

FORNO A CONVEZIONE: Preriscaldare il forno a convezione a 180°C. Cucinare le barchette di rösti surgelate per circa 13-15 minuti fino a doratura.

FRIGGITRICE: Versare le barchette di rösti surgelate nell'olio vegetale o grasso per friggere preriscaldato a 170-175°C e friggere fino a doratura per circa 3-4 minuti.

Consiglio: eliminare il grasso in eccesso con carta da cucina.

Dopo la preparazione le barchette di rösti possono essere guarnite con un ripieno freddo o caldo.

Dopo lo scongelamento, non ricongelare.

FR Bateaux de rösti

Rösti de pommes de terre, formés, à farcir

INGRÉDIENTS : pommes de terre 85 %, huile de tournesol, féculé de pommes de terre, sel iodé (sel, iodure de potassium), dextrose, épice.

PRÉPARATION :

FOUR COMBINÉ : Préchauffer le four combiné à 180°C. Cuire les bateaux rösti surgelés env. 13 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

FRITEUSE : Plonger les bateaux rösti surgelés dans la graisse/l'huile de friture chauffée à 170-175°C et faire frire env. 3 à 4 min. jusqu'à ce qu'ils soient dorés. **Conseil :** éponger l'excédent d'huile avec un peu d'essuie-tout.

Après la préparation, les bateaux rösti peuvent être farcis froid ou chaud.

Ne pas recongeler après décongélation !

11er Nahrungsmittel GmbH

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