

11er Mini Boats

potato Rosti - can be filled hot or cold

prebaked in sunflower oil, deep frozen



SELECTION



Ideal served as finger food

Easy to prepare in a combi-steamer or fryer

Suitable for hot or cold fillings

Retains delicious crispy texture for a long time



Art. Nr.: 22596 | 2000g



11er Mini rosti boats

Mini barchette di rösti 11er

11er Mini bateaux de rösti



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★



prebaked - deep frozen
precotte - surgelate
précuits - surgelés

Article number / Numero d'articolo / No. d'article: **22596**

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

Number/piece weight / Peso unità / Poids net: **ca. 40 g**

EAN-bag / EAN-busta / GEN-sachet: **9 001442 22322 5**

EAN-carton / EAN-cartone / GEN-carton: **9 001442 22596 0**

Cartons per layer / Cartoni per strato / Cartons par couche: **9**

Layers per pallet / Strati per paletta / Couches par palette: **11**

Cartons per pallet / Cartoni per paletta / Cartons par palette: **99**

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

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 (compreso il lattosio) | Lait (y compris le lactose)
- Nuts | Frutta a guscio | Noix**
- 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 Mini rosti boats

Potato Rosti - can be filled

INGREDIENTS: potatoes 84%, sunflower oil, potato starch, salt, dextrose, spice.

PREPARATION:

COMBI-STEAMER: Preheat the combi-steamer to 180°C. Cook the frozen rosti boats for approx. 13-16 minutes until golden yellow.

DEEP FRYER: Place the frozen rosti boats in preheated frying fat/oil (170-175°C) and fry for approx. 3-5 minutes until golden yellow (only half fill the frying basket, do not overfill it). **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 Mini barchette di rösti

Rösti di patate - da farcire

INGREDIENTI: patate 84%, olio di girasole, fecola di patate, sale, destrosio, spezia.

PREPARAZIONE:

FORNO A CONVEZIONE: Preriscaldare il forno a convezione a 180°C. Cucinare le barchette di rösti surgelate per ca. 13-16 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 ca. 3-5 minuti (riempire il cestello di frittura solo a metà, non riempire eccessivamente). **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 Mini bateaux de rösti

Røstis de pommes de terre - à farcir

INGRÉDIENTS: pommes de terre 84%, huile de tournesol, féculé de pommes de terre, sel, dextrose, épice.

PRÉPARATION:

FOUR COMBINÉ : Préchauffer le four combiné à 180°C. Cuire les bateaux røsti surgelés durant 13-16 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

FRITEUSE : Plonger les bateaux røsti surgelés dans la graisse/l'huile de friture chauffée à 170-175°C et faire frire env. 3 à 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.

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

Ne pas recongeler après décongélation !

PB_432154_08

11er Nahrungsmittel GmbH

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