

11er Rosti pockets

with Vorarlberger Bergkäse PDO and Tiroler Speck PGI

prebaked, 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 pre-baked in sunflower oil



Article number: 25188 | 1000g



11er Rosti pockets 11er Pochettes de rœstis Fagottini di röstli 11er



SELECTION



(GB) Rosti pockets

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, spice extracts [cardamon, coriander], antioxidants: sodium ascorbate, rosemary extract, conserving agents: sodium nitrite, potassium nitrate; smoke), potato starch, iodised salt (salt, potassium iodide), modified starch, dextrose, spices.

PREPARATION:

COMBI-STEAMER: Preheat the combi-steamer to 180°C. Cook the frozen rosti pockets for approx. 8-10 minutes until golden brown.

DEEP FRYER: Place the frozen rosti pockets in the frying fat/oil (preheated to 170°C) and fry for approx. 4-5 minutes until golden brown. Tip: remove excess fat with kitchen roll.

FORNO A CONVEZIONE: Place the rosti pockets 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 suitably crispy. We recommend using baking paper.

Do not refreeze after thawing!

(FR) Pochettes de rœstis

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, extraits d'épices [cardamome, coriandre] antioxydants : ascorbate de sodium, extrait de romarin, agents conservateurs : nitrite de sodium, nitrate de potassium ; fumée), fécule de pommes de terre, sel iodé (sel, iodure de potassium), fécule modifiée, dextrose, épices.

PRÉPARATION :

FOUR COMBINÉ : Préchauffer le four à vapeur combiné à 180°C. Cuire les pochettes de rœstis surgelées pendant env. 8-10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

FRITEUSE : Plonger les pochettes 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. Conseil: absorber le surplus de matière grasse avec du papier pour cuisine.

CHALEUR TOURNANTE : Répartir les pochettes de rœstis 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'ils soient croustillants à souhait. Nous recommandons d'utiliser du papier de cuisson.

Ne pas recongeler après décongélation !

(IT) Fagottini di röstli

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, estratti di spezie [cardamomo, coriandolo], antiossidanti: ascorbato di sodio, estratto di rosmarino, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio; 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 i fagottini di röstli surgelati per circa 8-10 minuti fino a ottenere una croccante doratura.

FRIGGITRICE: Immergere i fagottini di röstli surgelati nell'olio/grasso per friggere preriscaldato a 170°C e friggere fino a doratura per circa 4-5 minuti. Consiglio: rimuovere l'olio superfluo con un po' di carta da cucina.

FORNO VENTILATO: Distribuire i fagottini di röstli 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 ottenere la croccantezza desiderata. Consigliamo di utilizzare carta da forno.

Dopo lo scongelamento, non ricongelare.



prebaked - deep frozen
precotte - surgelate
précuites - 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