

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**

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 Rosti-sticks Potato - shaped, finely seasoned

INGREDIENTS: potatoes 82 %, sunflower oil 11 %, potato starch, iodised salt (salt, potassium iodide), dextrose, spice.

PREPARATION:

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

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

Do not refreeze after thawing!

IT Stick di rösti Rösti di patate sagomati

INGREDIENTI: patate 82 %, olio di girasole 11 %, fecola di patate, sale iodato (sale, ioduro di potassio), destrosio, spezia.

PREPARAZIONE:

- 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).
- 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).
- 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).

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 iodé (sel, iodure de potassium), dextrose, épice.

PRÉPARATION:

- 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).
- 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).
- 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).

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

Ne pas recongeler après décongélation !