

11er Mini Boats

potato Rosti, shaped, can be filled

prebaked in vegetable oil, deep frozen



SELECTION



- ✓ Allergen-free
- ✓ 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



Article number 22596 | 2000 g



Mini Boats

Mini barchette

Mini bateaux



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★



prebaked in vegetable oil - deep frozen
precotte in olio vegetale - surgelate
précuit en huile végétale - 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 / Cartone per strato / Cartons par couche:	9
Layers per pallet / Strati per paletta / Couches par palette:	11
Cartons per pallet / Cartone per paletta / Cartons par palette:	99

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 anche la lattosio) Lait* (y compris le lactose)
<input type="checkbox"/>	Nuts* Frutta a guscio* Noix*
<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*



*) and the products thereof
*) e i prodotti derivati
*) et les produits dérivés

GB Mini Boats

Potato Rosti, shaped, can be filled

INGREDIENTS: potatoes 82 %, palm oil*, potato starch, iodised salt (salt, potassium iodide), dextrose, spice. *certified

PREPARATION :

COMBI-STEAMER: Preheat the combi-steamer to 190-200°C. Cook the frozen rosti boats for approx. 11-14 minutes until crispy.

DEEP FRYER: Place the frozen rosti boats in preheated frying fat /oil (170-180°C) and fry for approx. 3 minutes until golden brown. **Tip:** remove excess fat with kitchen roll.

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

Do not refreeze after thawing!

I Mini barchette

Rösti di patate a forma di barchetta, da farcire

INGREDIENTI: patate 82 %, olio di palma*, fecola di patate, sale iodato (sale, ioduro di potassio), zucchero d'uva, spezia. *da coltivazione certificata

PREPARAZIONE:

FORNO A VAPORE: Preriscaldare il forno a convezione a 190-200°C. Cucinare le barchette di rösti surgelate per circa 11-14 minuti fino a quando diventano croccanti.

FRIGGITRICE: Versare le barchette di rösti surgelate nell'olio vegetale preriscaldato a 170-180°C e friggere fino a doratura per circa 3 minuti. **Consiglio:** rimuovere l'olio superfluo con un po' di carta da cucina.

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

Dopo lo scongelamento, non ricongelare!

F Mini bateaux

Rœstis de pommes de terre, formés, à farcir

INGRÉDIENTS : pommes de terre 82 %, huile de palme*, féculé de pommes de terre, sel iodé (sel, iodure de potassium), glucose, épice. *provenant d'une culture certifiée

PRÉPARATION :

FOUR COMBINÉ : Préchauffer le four combiné à 190-200°C. Cuire les bateaux rœsti surgelés durant 11-14 minutes environ jusqu'à ce qu'ils aient un aspect croustillant.

FRITEUSE : Jeter les bateaux rœsti surgelés dans la graisse/l'huile de friture chauffée à 170-180°C et faire frire 3 min. environ jusqu'à ce qu'ils soient dorés. **Astuce :** absorber le surplus de matière grasse avec du papier pour cuisine.

Après la préparation, les bateaux rœsti 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

