

Fagottini di Rösti 11er

con Vorarlberger Bergkäse DOP* e Tiroler Speck IGP**

precotti in olio di girasole, surgelati



- ✓ Dal sapore ricco, con esclusivo formaggio di montagna Vorarlberger
- ✓ Il prodotto è ideale per feste e si presta come antipasto in molte occasioni gioviali
- ✓ Veloce da preparare e facilmente porzionabile
- ✓ Precotto in olio di girasole
- ✓ 100% Clima Neutrale - dalla coltivazione al congelatore del negozio



Art. Nr.: 25172 | 350g



Fagottini di Rösti

Pochettes de rösti

Rösti deegkussentjes



prefritte in olio di girasole - surgelate
 précuits en huile de tournesol - surgelées
 voorgebakken in zonnebloemolie - diepvries

Numero d'articolo / No. d'article / Artikelnummer: **25172**

Peso-confezione / Emballage / Verpakkingen: **12 x 350 g**

Peso unità / Poids net / Gewicht: **ca. 22 g**

EAN-busta / GEN-sachet / EAN-zak: **9 001442 25171 6**

EAN-cartone / GEN-carton / EAN-omdoos: **9 001442 25172 3**

Cartone per strato / Cartons par couche / Dozen per laag: **9**

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

Cartone per paletta / Cartons par palette / Dozen per pallet: **99**

ALLERGENI | ALLERGÈNES | ALLERGENEN

- Cerali contenenti glutine | Céréales contenant du gluten | Glutenbevattende granen
- Crostacei* | Crustacés* | Schaaldieren*
- Uova* | Œufs* | Eieren*
- Pesce* | Poissons* | Vis*
- Arachidi* | Arachides* | Aardnoten*
- Soia* | Soja* | Soja*
- Latte* (incluso lattosio) | Lait* (y compris le lactose) | Melk* (inclusief lactose)
- Frutta a guscio* | Fruits à coque* | Noten*
- Sedano* | Céleri* | Selderij*
- Senape* | Moutarde* | Mosterd*
- Semi di sesamo* | Graines de sésame* | Sesamzaad*
- Anidride solforosa e solfiti | Anhydride sulfureux et sulfites | Zwaveldioxide en sulfieten
- Lupini* | Lupin* | Lupine*
- Molluschi* | Mollusques* | Weekdieren*

*) e i prodotti derivati
 *) et les produits dérivés
 *) en producten daarvan

① Fagottini di Röstl 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, zucchero d'uva, estratti di spezie [cardamomo, coriandolo], antiossidante: 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, zucchero d'uva, spezie.

PREPARAZIONE:

FORNO: forno ventilato: preriscaldare il forno a 180 °C. Distribuire sulla placca del forno 1 strato di fagottini di rösti surgelati e cuocere per ca. 9-11 minuti fino a ottenere una croccante doratura.

Forno statico: preriscaldare il forno a 200 °C e cuocere per ca. 11-13 minuti fino a ottenere una croccante doratura. Rigirare una volta verso la fine del tempo di cottura! **Il nostro consiglio:** consigliamo l'uso di carta da forno!

FRIGGITRICE AD ARIA CALDA: preriscaldare a 200 °C. Distribuire nel cestello della friggitrice 1 strato di fagottini di rösti surgelati e, in base alla potenza della friggitrice, friggere per 4-8 minuti fino a ottenere una frittura croccante.

Dopo lo scongelamento, non ricongelare.

② Pochettes de rösti 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, glucose, extraits d'épices [cardamome, coriandre] antioxydants : ascorbate de sodium, extrait de romarin, conservateurs : nitrite de sodium, nitrate de potassium; fumée), féculé de pommes de terre, sel iodé (sel, iodure de potassium), féculé modifié, glucose, épices.

PRÉPARATION :

FOUR : chaleur tournante : préchauffer le four à 180 °C. Répartir les pochettes de röstis surgelées en 1 couche sur la plaque du four et les faire cuire pendant env. 9-11 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Four conventionnel : préchauffer le four à 200 °C et faire cuire les pochettes de röstis surgelées pendant env. 11-13 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Tourner une fois vers la fin du temps de cuisson !

Friteuse à chaleur tournante : préchauffer à 200 °C. Répartir les pochettes de röstis surgelées en 1 couche dans le panier de la friteuse et les faire cuire pendant 4-8 minutes, en fonction de la puissance de l'appareil, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Notre conseil : nous recommandons d'utiliser du papier de cuisson !

Ne pas recongeler après décongélation !

③ Rösti deegkussentjes - met Vorarlberger Bergkäse BOB* en Tiroler Speck BGA**

INGREDIËNTEN:

aardappelen 72 %, kwark 8 %, zonnebloemolie 6 %, Vorarlberger Bergkäse BOB 5 % (*vorarlberger bergkaas) 5 %, Tiroler Speck BGA (**Tiroler speck) 4 % (varkensvlees, zeezout, specerijen, druivensuiker, specerijenextracten [cardamom, koriander], antioxidanten: natriumascorbaat, rosemarijnextract, conserveermiddelen: natriumnitriet, kaliumnitraat; rook), aardappelzetmeel, jodiumhoudend zout (zout, kaliumjodide), gemodificeerd zetmeel, druivensuiker, specerijen.

BEREIDING:

BAKOVEN: hete lucht: op 180 °C voorverwarmen. De diepvries rösti deegkussentjes 1-lagig op de bakplaat verdelen en ca. 9-11 minuten lang krokant bakken. Boven- en onderwarmte: op 200 °C voorverwarmen en ca. 11-13 minuten lang krokant bakken. Tegen het einde van de baktijd één maal keren! **Onze tip:** wij adviseren het gebruik van bakpapier!

Hoteluchtfriteuse: op 200 °C voorverwarmen. De diepvries rösti deegkussentjes 1-lagig in de frituurmand verdelen en afhankelijk van het vermogen van het toestel 4 tot 8 minuten lang krokant bakken.

Na het ontdooien niet meer opnieuw invriezen!

