

# 11er Rosti Triangles

with Bacon

prebaked in vegetable oil, deep frozen



SELECTION



- ✓ Gluten-free and lactose-free
- ✓ Allergen-free
- ✓ Unique appearance
- ✓ Hearty side dish
- ✓ Quick and easy to prepare



Article number 22074 | 2500 g



# Rosti Triangles with Bacon

## Triangoli di rösti, allo speck

### Triangles de rösti, au lard



SELECTION  
★ ★ ★ ★ ★



prebaked in vegetable oil - deep frozen  
precotti in olio vegetale - surgelati  
précuit en huile végétale - surgelées

Article number / Numero d'articolo / No. d'article: **22074**

Packaging unit / Peso-confezione / Emballage: **2 x 2500 g**

Number/piece weight / Peso unità / Poids net: **ca. 50 g**

EAN-bag / EAN-busta / GEN-sachet: **9 001442 22079 8**

EAN-carton / EAN-cartone / GEN-carton: **9 001442 22074 3**

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**

#### GB Rosti Triangles with bacon

**INGREDIENTS:** potatoes 71 %, bacon 12 % (pork, nitrite curing salt [salt, conserving agents: sodium nitrite, potassium nitrate], spices, dextrose, spice extracts, antioxidant: sodium ascorbate, rosemary extract, smoke), palm oil\*, potato starch, iodised salt (salt, potassium iodide), dextrose, maize starch, sugar, spices, herbs. \*certified

#### PREPARATION:

**COMBI-STEAMER:** Preheat the combi-steamer to 190-200°C. Cook the rosti for approx. 14-17 minutes until crispy. Turning once when they are almost done.

**FRYING PAN:** Heat a little oil or fat in a frying pan. Place the frozen rosti in the pan and fry for approx. 5-7 minutes until golden brown (turn repeatedly).

**Do not refreeze after thawing!**

#### I Triangoli di rösti allo speck

**INGREDIENTI:** patate 71 %, speck 12 % (carne suina, sale nitritato [sale, conservante: nitrito di sodio, nitrito di potassio], spezie, zucchero d'uva, estratti di spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, estratto di rosmarino, fumo), olio di palma\*, fecola di patate, sale iodato, (sale, iodato di potassio), zucchero d'uva, amido di mais, zucchero, spezie, erbe. \*da coltivazione certificata

#### PREPARAZIONE:

**FORNO A CONVEZIONE:** Preriscaldare il forno a convezione a 190-200°C. Cucinare i rösti surgelati per circa 14-17 minuti fino a quando diventano croccanti. Girare una volta a fine di cottura.

**PADELLA:** In una padella riscaldare l'olio vegetale. Aggiungere i rösti surgelati e far dorare a fiamma media per circa 5-7 minuti (girandole più volte).

**Dopo lo scongelamento, non ricongelare.**

#### F Triangles de rösti au lard

**INGRÉDIENTS :** pommes de terre 71 %, lard de jambon 12 % (viande de porc, sel nitré [sel, agent conservateur: nitrite de sodium, nitrate de potassium], épices, glucose, extraits d'épices, antioxydant: ascorbate de sodium, extrait de romarin, fumée), huile de palme\*, féculé de pommes de terre, sel iodé, (sel, jodure de potassium), glucose, amidon de maïs, sucre, épices, herbes. \*provenant d'une culture certifiée

#### PRÉPARATION :

**FOUR COMBINÉ :** Préchauffer le four combiné à 190-200°C. Cuire les rösti surgelés durant 14-17 minutes env. jusqu'à ce que les rösti aient un aspect croustillant. Retourner avant la fin de la cuisson.

**POÊLE :** Faire chauffer un peu d'huile ou de graisse dans la poêle. Mettre les rösti surgelés dans la poêle et les faire dorer 5-7 minutes env. (retourner plusieurs fois).

ALLERGENS | ALLERGENI | ALLERGENES

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <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 il lattosio)   Lait* (incluant 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

PB\_432038\_10

**11er Nahrungsmittel GmbH**  
Galinastr. 34, 6820 Frastanz, Austria, info@11er.at, [www.11er.at](http://www.11er.at)

