

11er Rosti-Toasties

Small potato Rosti-toasts, stuffed
with cheese spread and turkey ham

prebaked in sunflower oil, deep frozen



SELECTION



Recommended for Air Fryer

Ideal Fingerfood-Snack

Gluten-free



Article number 25225 | 800 g



11er Rosti-Toasties Toast di Röstli 11er 11er Toasts Røesti



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: **25225**

Packaging unit / Peso-confezione / Emballage: **4 x 800 g**

Number/piece weight / Peso unità / Poids net: **40 g**

EAN-bag / EAN-busta / GEN-sachet: **9 001442 25224 9**

EAN-carton / EAN-cartone / GEN-carton: **9 001442 25225 6**

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**

This product is | Questo prodotto è | Ce produit est **véggie**

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*

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

GB Rosti-Toasties - Small potato Rosti-Toasts, stuffed with cheese spread and turkey ham

INGREDIENTS: potatoes 64 %, processed cheese 11 % (cheese, water, butter, emulsifying salts: polyphosphates, sodium phosphates), turkey ham 9 % (turkey meat, water, salt, maltodextrin, dextrose, preservative: sodium nitrite, stabilisers: diphosphates, triphosphates; spices, antioxidant: sodium isoascorbate, sodium ascorbate), sunflower oil 8 %, **Emmental cheese, cream cheese, egg white powder***, potato starch, salt, dextrose, spice. *from barn eggs

PREPARATION:

- ☞ Preheat the combi-steamer to 180 °C. Cook the frozen Rosti-Toasties for approx. 8 - 10 minutes until golden yellow. Turn over half way through.
- ☞ Place the frozen Rosti-Toasties in preheated frying fat/oil (170 - 175 °C) and fry for approx. 4 - 5 minutes until golden yellow (only half fill the frying basket, do not overfill it). Tip: remove excess fat with kitchen paper.
- ☞ Spread the frozen Rosti-Toasties on a baking tray and bake for approx. 13 - 15 minutes in a convection oven at 180 °C (upper/lower heat: 200 °C approx. 8 - 10 minutes) until golden yellow. We recommend the use of baking paper.
- ☞ Preheat the hot air fryer to 200 °C. Spread the deep frozen Rosti-Toasties in a single layer in the basket and bake for approx. 8 - 10 minutes until golden yellow. Shake the chip basket occasionally!

Do not refreeze after thawing!

IT Toast di Röstli - Piccoli toast di röstli di patate ripieni di formaggio fuso e prosciutto di tacchino

INGREDIENTI: patate 64 %, formaggio fuso 11 % (formaggio, acqua, burro, sali di fusione: polifosfati, fosfati di sodio), prosciutto di tacchino 9 % (carne di tacchino, acqua, sale, maltodestrina, destrosio, conservante: nitrito di sodio, stabilizzatori: difosfati, trifosfati; spezie, antiossidante: isoascorbato di sodio, ascorbato di sodio), olio di girasole 8 %, **Emmental, formaggio fresco, albume in polvere***, fecola di patate, sale, destrosio, spezia. *da allevamento al suolo

PREPARAZIONE:

- ☞ Preriscaldare il forno a convezione a 180 °C. Cucinare i toast di röstli surgelati per ca. 8 - 10 minuti fino a doratura. Rigirarli a metà cottura.
- ☞ Versare i toast di röstli surgelati nell'olio vegetale o nel grasso per friggere riscaldato a 170 - 175 °C e friggere fino a doratura per ca. 4 - 5 minuti (riempire il cestello solo a metà, non riempirlo eccessivamente). Consiglio: eliminare il grasso in eccesso con carta da cucina.
- ☞ Distribuire i toast di röstli surgelati sulla teglia del forno e cuocerli a 180 °C in forno ventilato per ca. 13 - 15 minuti (forno statico: 200 °C per ca. 8 - 10 minuti) fino a doratura. Consigliamo di utilizzare carta da forno.
- ☞ Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C. Distribuire in uno strato i toast di röstli surgelati nel cestello e cuocerli per ca. 8 - 10 minuti fino a doratura. Scuotere di tanto in tanto il cestello!

Dopo lo scongelamento, non ricongelare.

FR Toasts Røesti - Petits toasts røesti de pomme de terre, fourrés au fromage fondant et au jambon de dinde

INGRÉDIENTS: pommes de terre 64 %, fromage fondu 11 % (fromage, eau, beurre, sels de fonte: polyphosphates, phosphates de sodium), jambon de dinde 9 % (viande de dinde, eau, sel, maltodextrine, dextrose, agent conservateur: nitrite de sodium, stabilisants: diphosphates, triphosphates; épices, antioxydant: érythorbate de sodium, ascorbate de sodium), huile de tournesol 8 %, **fromage d'emmental, fromage frais, blanc d'œuf en poudre***, féculé de pommes de terre, sel, dextrose, épice. * issu d'un élevage au sol

PRÉPARATION :

- ☞ Préchauffer le four combiné à 180 °C. Cuire les toasts røesti surgelés env. 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Tourner après la moitié du temps de cuisson.
- ☞ Plonger les toasts røesti surgelés dans la graisse/l'huile de friture chauffée à 170 - 175 °C et faire frire env. 4 - 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés (ne remplir le panier qu'à moitié, ne pas trop le remplir). Conseil: éponger l'excédent d'huile avec un peu d'essuie-tout.
- ☞ Répartir les toasts røesti surgelés sur la plaque et cuire au four à chaleur tournante à 180 °C env. 13 à 15 minutes (four conventionnel: 200 °C env. 8 à 10 minutes) jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Nous recommandons d'utiliser du papier de cuisson.
- ☞ Préchauffer la friteuse à chaleur tournante à 200 °C. Répartir les toasts røesti surgelés en une couche dans le panier de la friteuse et cuire env. 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Secouer le panier de temps en temps !

Ne pas recongeler après décongélation !

11er Nahrungsmittel GmbH

Galinastr. 34, 6820 Frastanz, Austria, info@11er.at, **www.11er.at**