11er elfer AUSTRIA

LISTA INGREDIENTI

11er Mini Speckrösti Dreiecke

11er Mini Rosti Triangles

with bacon

SELECTION

Art. Nr. **22639 / 1000 g**

- ✓ **Außergewöhnliche Optik**
  Unique appearance
- ✓ **Herzhafte Beilage**
  Hearty side dish
- ✓ **Schnelle und einfache Zubereitungsmöglichkeiten**
  Quick and easy to prepare

Vegan, gluten- und laktosefrei
Vegan, gluten- and lactose-free

Serviervorschlag / Serving suggestion

11er Mini Speckrösti Dreiecke

11er Mini Rosti Triangles

with bacon

Art. Nr. / *Article No. / Codice / Numéro d'article*	22639 1000 g
Verpackungseinheit / *Per carton / Peso confezione / Emballage :*	4 x 1000 g
Stückgewicht / *Piece weight / Peso unità / Poids net :*	ca. 17 g
EAN-Beutel / *Code bag / EAN-busta / GEN-sachet :*	9 001442 22638 7
EAN-Umkarton / *Code carton / EAN-cartone / GEN-sachet :*	9 001442 22639 4
Kartons pro Lage / *Cartons per layer / Cartoni per strato / Cartons par couche :*	9
Lagen pro Palette / *Layers per pallet / Strati per paletta / Couches par palette :*	12
Kartons pro Palette / *Cartons per pallet / Cartoni per paletta / Cartons par palette :*	108

Vegan / *Vegan / Vegano / Vegan*

Glutenfrei / *Gluten-free / Senza glutine / Sans gluten*

Laktosefrei / *Lactose-free / Senza lattosio / Sans lactose*

ALLERGEN FREE*

*Laut Rezeptur ohne Verwendung der 14 Hauptallergene gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) / **Based on recipe, does not include the 14 major allergens in accordance with EU regulation no. 1169/2011 (annex II) / *Come da ricetta senza utilizzo dei 14 allergeni principali in conformità al regolamento EU Nr. 1169/2011 (Allegato II) / *Suite recette sans utilisation des 14 allergens principale. Conforme règlement CE Nr. 1169/2011 (Annexe II).*

Entdecke die **11er Klimainitiative.** Einfach **QR-Code** scannen!

*Discover the **11er Climate Initiative.** Simply scan the **QR-Code!***

11er Klima-initiative

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

PB_432246_03V

(DE) MINI RÖSTI-DREIECKE MIT SPECK

vorgebacken - tiefgekühlt

Zutaten: Kartoffeln 75 %, Speck 10 % (Schweinefleisch, Salz, Gewürze, Dextrose, Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Rauch), pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps) in veränderlichen Gewichtsanteilen, Kartoffelstärke, Salz, Dextrose, Gewürze, Kräuter.

Zubereitung:

1. Kombidämpfer: Den Kombidämpfer / Backofen auf 180 °C vorheizen. Die tiefgekühlten Rösti ca. 9 - 12 Minuten goldgelb backen.

2. Pfanne: Etwas Öl oder Fett in der Pfanne oder auf der Grillplatte erhitzen. Die tiefgekühlten Rösti bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 6 Minuten goldgelb braten (mehrmals wenden).

3. Fritteuse: Die tiefgekühlten Rösti in das auf 170 - 175 °C erhitzte Frittierfett/-öl geben und ca. 3 - 4 Minuten goldgelb frittieren (Frittierkorb nur zur Hälfte befüllen, nicht überfüllen).

Tipp für Pfanne und Fritteuse: Überschüssiges Fett mit etwas Küchenpapier abtupfen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Vor dem Verzehr durcherhitzen!

(EN) MINI ROSTI TRIANGLES WITH BACON

prebaked - deep frozen

Ingredients: potatoes 75 %, bacon 10 % (pork, salt, spices, dextrose, conserving agent: sodium nitrite; smoke), vegetable oils (sunflower, rapeseed) in varying proportions, potato starch, salt, dextrose, spices, herbs.

Preparation:

1. Combi-Steamer: Preheat the combi-steamer / oven to 180 °C. Cook the frozen rosti for approx. 9 - 12 minutes until golden yellow.

2. Pan: Heat a little oil or fat in a pan or on a griddle. Bake the frozen rosti over low to medium heat for approx. 6 minutes until golden yellow (turn over several times).

3. Deep Fryer: Place the frozen rosti 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).

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

Do not refreeze after thawing! Heat thoroughly before consumption!

(IT) MINI TRIANGOLI DI RÖSTI, ALLO SPECK

precotti - surgelati

Ingredienti: patate 75 %, Speck 10 % (carne suina, sale, spezie, destrosio, conservante: nitrito di sodio; fumo), oli vegetali (girasole, colza) in proporzione variabile, fecola di patate, sale, destrosio, spezie, erbe.

Preparazione:

1. Forno a convezione: Preriscaldare il forno / forno a convezione a 180 °C. Cucinare i rösti surgelati per ca. 9 - 12 minuti fino a doratura.

2. Padella: In una padella o piastra riscaldare l'olio vegetale o grasso. Cuocere i rösti surgelati a fiamma lenta o media per ca. 6 minuti fino a doratura (rigirare più volte).

3. Friggitrice: Versare i 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).

Suggerimento per la padella e friggitrice: eliminare il grasso in eccesso con carta da cucina.

Dopo lo scongelamento, non ricongelare. Da consumarsi previa cottura.

(FR) MINI TRIANGLES DE RÖSTIS, AU LARD

précuits - surgelés

Ingrédients : pommes de terre 75 %, lard 10 % (viande de porc, sel, épices, dextrose, agent conservateur : nitrite de sodium; fumée), huiles végétales (tournesol, colza) en proportion variable, fécule de pommes de terre, sel, dextrose, épices, herbes.

Préparation :

1. Four combiné : Préchauffer le four / four combiné à 180 °C. Cuire les röstis surgelés env. 9 à 12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

2. Poêle : Faire chauffer un peu d'huile ou de graisse dans la poêle ou sur la grille de cuisson. Faire cuire les röstis surgelés à feu doux à moyen env. 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés (tourner plusieurs fois).

3. Friteuse : Plonger les röstis 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).

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

Ne pas recongeler après décongélation ! Bien réchauffer avant consommation !

11er Rösti-Sticks

Kartoffelrösti geformt, fein gewürzt

11er Rosti-Sticks

potato rosti-shaped, finely seasoned

SELECTION

Art. Nr. **22641 / 1000 g**

- ✓ **Ideal geeignet als Fingerfood**
  Ideal served as finger food
- ✓ **Schnell in der Zubereitung und einfach zu portionieren**
  Quick preparation and easy portioning
- ✓ **Ideal geeignet für Buffets**
  Party & gourmet appetizers for any occasion

Vegan, gluten- und laktosefrei
Vegan, gluten- and lactose-free

Serviervorschlag / Serving suggestion

11er Rösti-Sticks

Kartoffelrösti geformt, fein gewürzt

11er Rosti-Sticks

potato rosti-shaped, finely seasoned

Art. Nr. / *Article No. / Codice / Numéro d'article*	22641 1000 g
Verpackungseinheit / *Per carton / Peso confezione / Emballage :*	4 x 1000 g
Stückgewicht / *Piece weight / Peso unità / Poids net :*	ca. 11 g
EAN-Beutel / *Code bag / EAN-busta / GEN-sachet :*	9 001442 22640 0
EAN-Umkarton / *Code carton / EAN-cartone / GEN-sachet :*	9 001442 22641 7
Kartons pro Lage / *Cartons per layer / Cartoni per strato / Cartons par couche :*	9
Lagen pro Palette / *Layers per pallet / Strati per paletta / Couches par palette :*	10
Kartons pro Palette / *Cartons per pallet / Cartoni per paletta / Cartons par palette :*	90

Vegan / *Vegan / Vegano / Vegan*

Glutenfrei / *Gluten-free / Senza glutine / Sans gluten*

Laktosefrei / *Lactose-free / Senza lattosio / Sans lactose*

ALLERGEN FREE*

*Laut Rezeptur ohne Verwendung der 14 Hauptallergene gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) / **Based on recipe, does not include the 14 major allergens in accordance with EU regulation no. 1169/2011 (annex II) / *Come da ricetta senza utilizzo dei 14 allergeni principali in conformità al regolamento EU Nr. 1169/2011 (Allegato II) / *Suite recette sans utilisation des 14 allergens principale. Conforme règlement CE Nr. 1169/2011 (Annexe II).*

Entdecke die **11er Klimainitiative.** Einfach **QR-Code** scannen!

*Discover the **11er Climate Initiative.** Simply scan the **QR-Code!***

11er Klima-initiative

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

PB_432245/03V

(DE) RÖSTI - STICKS

Kartoffelrösti geformt / fein gewürzt

vorgebacken - tiefgekühlt

Zutaten: Kartoffeln 82 %, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps) in veränderlichen Gewichtsanteilen, Kartoffelstärke, Salz, Dextrose, Gewürz.

Zubereitung:

1. Kombidämpfer: Den Kombidämpfer auf 180 °C vorheizen. Die tiefgekühlten Rösti-Sticks ca. 9-12 Minuten goldgelb backen (mehrmals wenden).

2. Fritteuse: Die tiefgekühlten Rösti-Sticks in das auf 170-175 °C erhitzte Frittierfett/-öl geben und ca. 3-4 Minuten goldgelb frittieren (Frittierkorb nur zur Hälfte befüllen, nicht überfüllen).

3. Pfanne: Etwas Öl oder Fett in der Pfanne oder auf der Grillplatte erhitzen. Die tiefgekühlten Rösti-Sticks bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 4-6 Minuten goldgelb braten (mehrmals wenden).

Unser Tipp für Pfanne und Fritteuse: Überschüssiges Fett mit etwas Küchen-papier abtupfen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Vor dem Verzehr durcherhitzen!

(EN) ROSTI - STICKS

Potato rosti - shaped / finely seasoned

prebaked - deep frozen

Ingredients: potatoes 82 %, vegetable oils (sunflower, rapeseed) in varying proportions, potato starch, salt, dextrose, spice.

Preparation:

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

2. Deep Fryer: 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).

3. Pan: 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).

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

Do not refreeze after thawing! Heat thoroughly before consumption!

(IT) STICK DI RÖSTI

Rösti di patate a forma di stick / finemente aromatizzati

precotti - surgelati

Ingredienti: patate 82 %, oli vegetali (girasole, colza) in proporzione variabile, fecola di patate, sale, destrosio, spezia.

Preparazione:

1. Forno a convezione: 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).

2. Friggitrice: 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).

3. Padella: 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).

I nostro suggerimento per la padella e friggitrice: eliminare il grasso in eccesso con carta da cucina.

Dopo lo scongelamento, non ricongelare. Da consumarsi previa cottura.

(FR) RÖSTIS EN BÂTONNETS

Röstis de pommes de terre en form de bâtonnets aux épices fines

précuits - surgelés

Ingrédients : pommes de terre 82 %, huiles végétales (tournesol, colza) en proportion variable, fécule de pommes de terre, sel, dextrose, épice.

Préparation :

1. Four combiné : Préchauffer le four combiné à 180 °C. Cuire les röstis en bâtonnets surgelés env. 9 à 12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés (tourner plusieurs fois).

2. Friteuse : Plonger les röstis 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).

3. Poêle : Faire chauffer un peu d'huile ou de graisse dans la poêle ou sur la grille de cuisson. Faire cuire les röstis en bâtonnets surgelés à feu doux à moyen env. 4 à 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés (tourner plusieurs fois).

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

Ne pas recongeler après décongélation ! Bien réchauffer avant consommation !

11er Gemüse-Kartoffel Snack

gefüllte Gemüse-Kartoffel Bällchen mit Frischkäse und Schnittlauch

11er Vegetable-potato-snack

small vegetable potato balls, filled with cream cheese and chives

SELECTION

Art. Nr. **25182 / 1000 g**

- ✓ **Vielseitig in der Verwendung**
  Versatile range of uses
- ✓ **Ideal geeignet als Fingerfood**
  Ideal served as finger food
- ✓ **Party-, Feinschmeckerhäppchen für jeden Anlass**
  Party & gourmet appetizers for any occasion
- ✓ **Schnell in der Zubereitung und einfach zu portionieren**
  Quick preparation and easy portioning

Vegetarisch, glutenfrei
Veggie, gluten-free

Serviervorschlag / Serving suggestion

11er Gemüse-Kartoffel Snack

gefüllte Gemüse-Kartoffel Bällchen mit Frischkäse und Schnittlauch

11er Vegetable-potato-snack

small vegetable potato balls, filled with cream cheese and chives

SELECTION

Art. Nr. / *Article No. / Codice / Numéro d'article*	25182 1000 g
Verpackungseinheit / *Per carton / Peso confezione / Emballage :*	4 x 1000 g
Stückgewicht / *Piece weight / Peso unità / Poids net :*	22 g
EAN-Beutel / *Code bag / EAN-busta / GEN-sachet :*	9 001442 25181 5
EAN-Umkarton / *Code carton / EAN-cartone / GEN-sachet :*	9 001442 25182 2
Kartons pro Lage / *Cartons per layer / Cartoni per strato / Cartons par couche :*	8
Lagen pro Palette / *Layers per pallet / Strati per paletta / Couches par palette :*	13
Kartons pro Palette / *Cartons per pallet / Cartoni per paletta / Cartons par palette :*	104

Veggie / *Veggie / Vegetariano / Végétarien*

Glutenfrei / *Gluten-free / Senza glutine / Sans gluten*

Allergene / *Allergens / Allergeni / Allergène*

G | **Milchprodukte** inklusive Laktose

Milk, including lactose / Latte, incluso lattosio / Lait, dont lactose

Entdecke die **11er Klimainitiative.** Einfach **QR-Code** scannen!

*Discover the **11er Climate Initiative.** Simply scan the **QR-Code!***

11er Klima-initiative

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

PB_432237_06

(DE) GEMÜSE - KARTOFFEL SNACK

Gefüllte Gemüse-Kartoffel Bällchen mit Frischkäse und Schnittlauch
vorgebacken - tiefgekühlt

ZUTATEN: Kartoffeln 32 %, Mais 14 %, Broccoli 14 %, **Frischkäse** 13 %, Karotten 11 %, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps) in veränderlichen Gewichtsanteilen, modifizierte Stärke, **Sahne** 2 %, Kartoffelstärke, Salz, Dextrose, **Vollmilchpulver**, Gewürze, Schnittlauch, Knoblauch.

ZUBEREITUNG:

1. Kombidämpfer: Den Kombidämpfer auf 180 °C vorheizen. Die tiefgekühlten Gemüse-Bällchen ca. 8 - 10 Minuten goldgelb backen. Nach der Hälfte der Backzeit wenden.

2. Fritteuse: Die tiefgekühlten Gemüse-Bällchen in das auf 170 °C erhitzte Frittierfett/-öl geben und ca. 4 - 5 Minuten goldgelb frittieren (Frittierkorb nur zur Hälfte befüllen, nicht überfüllen). **Unser Tipp!** Überschüssiges Fett mit etwas Küchenpapier abtupfen.

3. Backofen: Die tiefgekühlten Gemüse-Bällchen auf dem Backblech verteilen und im Backofen bei 180 °C Heißluft ca. 9 - 11 Minuten (Ober-/ Unterhitze: 200 °C ca. 12 - 14 Minuten) goldgelb backen. Wir empfehlen die Verwendung von Backpapier.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Vor dem Verzehr durcherhitzen!

(EN) VEGETABLE - POTATO - SNACK

Small vegetable potato balls filled with cream cheese and chives
prebaked - deep frozen

Ingredients: potatoes 32 %, sweet corn 14 %, broccoli 14 %, cream **cheese** 13 %, carrots 11 %, vegetable oils (sunflower, rapeseed) in varying proportions, modified starch, **cream** 2 %, potato starch, salt, dextrose, whole **milk** powder, spices, chives, garlic.

Preparation:

1. Combi-Steamer: Preheat the combi-steamer to 180 °C. Bake the frozen vegetable balls for approx. 8 - 10 minutes until golden yellow. Turn over half way through.

2. Deep Fryer: Place the frozen vegetable balls in the preheated frying fat/oil (170 °C) and fry for approx. 4 - 5 minutes until golden yellow (only half fill the frying basket, do not overfill it). **Our tip:** remove excess fat with kitchen paper.

3. Fan-assisted oven: Place the frozen vegetable balls onto a baking tray and bake for approx. 9 - 11 minutes in a convection oven at 180 °C (upper/lower heat: 200 °C approx. 12 - 14 minutes) until golden yellow. We recommend the use of baking paper.

Do not refreeze after thawing! Heat thoroughly before consumption!

(IT) SNACK DI VERDURE E PATATE

Praline di verdure e patate con formaggio fresco all'erba cipollina
precotte - surgelate

Ingredienti: patate 32 %, mais 14 %, broccoli 14 %, **formaggio** fresco 13 %, carote 11 %, huiles végétales (tournesol, colza) en proportion variable, fecola modificato, **panna** 2 %, fecola di patate, sale, destrosio, **latte** intero in polvere, spezie, erba cippolina, aglio.

Preparazione:

1. Forno a convezione: Preriscaldare il forno a convezione a 180 °C. Cuocere le praline di verdure surgelate per ca. 8 - 10 minuti fino a doratura. Rigirare a metà cottura.

2. Friggitrice: Immergere le praline di verdure surgelate nell'olio/ grasso per friggere preriscaldato a 170 °C e friggere fino a doratura per circa 4 - 5 minuti (riempire il cestello di frittura solo a metà, non riempire eccessivamente). **I nostro suggerimento:** eliminare il grasso in eccesso con carta da cucina.

3. Forno ventilato: Distribuire le praline di verdure surgelate sulla placca del forno e cuocerli a 180 °C in forno ventilato per ca. 9 - 11 minuti (forno statico: 200 °C ca. 12 - 14 minuti) fino a dora-tura. Consigliamo di utilizzare carta da forno.

Dopo lo scongelamento, non ricongelare. Da consumarsi previa cottura.

(FR) SNACK AVEC LÉGUMES ET POMMES DE TERRE

Petites boulettes de légumes et pommes de terre farcies au fromage frais et à la ciboulette
précuites - surgelées

Ingrédients : pommes de terre 32 %, maïs 14 %, brocoli 14 %, **fromage** frais 13 %, carottes 11 %, huiles végétales (tournesol, colza) en proportion variable, fécule modifié, **crème** 2 %, fécule de pommes de terre, sel, dextrose, poudre de **lait** entier, épices, ciboulette, ail.

Préparation :

1. Four combiné : Préchauffer le four à vapeur combiné à 180 °C. Cuire les boulettes de légumes surgelées env. 8 - 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Tourner après la moitié du temps de cuisson.

2. Friteuse : Plonger les boulettes de légumes surgelées dans la graisse/l'huile de friture chauffée à 170 °C et les frire env. 4 - 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées (ne remplir le panier qu'à moitié, ne pas trop le remplir). **Notre conseil :** éponger l'excédent d'huile avec un peu d'essuie-tout.

3. Four á chaleur : Répartir les boulettes de légumes surgelées sur la plaque et cuire au four à chaleur tournante à 180 °C env. 9 - 11 minutes (four conventionnel : 200 °C env. 12 - 14 minutes) jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Nous recommandons d'utiliser du papier de cuisson.

Ne pas recongeler après décongélation ! Bien réchauffer avant consommation.

11er Rösti-Bergkäse Snack

Gefüllte Kartoffel Bällchen - vorgebacken, tiefgekühlt

11er Rosti - cheese - snack

small potato balls - prebaked, deep frozen

SELECTION

Art. Nr. **25188 / 1000 g**

- ✓ **Typisch herzhafter Geschmack mit Bergkäse**
  A typical hearty flavour with mountain cheese
- ✓ **Verfeinert mit Speck**
  Refined with Speck
- ✓ **Party-, Feinschmeckerhäppchen für jeden Anlass**
  Party & gourmet appetizers for any occasion
- ✓ **Schnell in der Zubereitung und einfach zu portionieren**
  Quick preparation and easy portioning

glutenfrei
gluten-free

Serviervorschlag / Serving suggestion

11er Rösti-Bergkäse Snack

Gefüllte Kartoffel Bällchen - vorgebacken, tiefgekühlt

11er Rosti - cheese - snack

small potato balls - prebaked, deep frozen

11er elfer AUSTRIA SELECTION ★ ★ ★ ★ ★

Art. Nr. / *Article No. / Codice / Numéro d'article*	25188 1000 g
Verpackungseinheit / *Per carton / Peso confezione / Emballage :*	4 x 1000 g
Stückgewicht / *Piece weight / Peso unità / Poids net :*	ca. 22 g
EAN-Beutel / *Code bag / EAN-busta / GEN-sachet :*	9 001442 25177 8
EAN-Umkarton / *Code carton / EAN-cartone / GEN-sachet :*	9 001442 25188 4
Kartons pro Lage / *Cartons per layer / Cartoni per strato / Cartons par couche :*	8
Lagen pro Palette / *Layers per pallet / Strati per paletta / Couches par palette :*	13
Kartons pro Palette / *Cartons per pallet / Cartoni per paletta / Cartons par palette :*	104

Glutenfrei / *Gluten-free / Senza glutine / Sans gluten*

Allergene / *Allergens / Allergeni / Allergène*

G | **Milchprodukte** inklusive Laktose

Milk, including lactose / Latte, incluso lattosio / Lait, dont lactose

Entdecke die **11er Klimainitiative.** Einfach **QR-Code** scannen!

*Discover the **11er Climate Initiative.** Simply scan the **QR-Code!***

11er Klima-initiative

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

PB_432233_06V

(DE) RÖSTI-BERGKÄSE SNACK

gefüllte Kartoffel Bällchen mit Bergkäse und Speck
vorgebacken, tiefgekühlt

Zutaten: Kartoffeln 72 %, **Frischkäse** 8 %, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps) in veränderlichen Gewichtsanteilen, **Bergkäse** 5 %, Speck 4 % (Schweinefleisch, Meersalz, Gewürze, Dextrose, Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Rauch), Kartoffelstärke, Salz, modifizierte Stärke, Dextrose, Gewürze.

Zubereitung:

1. Kombidämpfer: Den Kombidämpfer auf 180 °C vorheizen. Die tiefgekühlten Rösti-Bällchen ca. 8-10 Minuten goldgelb backen. Nach der Hälfte der Backzeit wenden.
2. Fritteuse: Die tiefgekühlten Rösti-Bällchen in das auf 170 °C erhitzte Frittierfett/-öl geben und ca. 4-5 Minuten goldgelb frittieren (Frittierkorb nur zur Hälfte befüllen, nicht überfüllen). Tipp: Überschüssiges Fett mit etwas Küchenpapier abtupfen.
3. Backofen: Die tiefgekühlten Rösti-Bällchen auf dem Backblech verteilen und im Backofen bei 180 °C Heißluft ca. 9-11 Minuten (Ober-/Unterhitze: 200 °C ca. 11-13 Minuten) goldgelb backen. Wir empfehlen die Verwendung von Backpapier.
4. Heissluftfritteuse: Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen. Die tiefgekühlten Rösti-Bällchen ca. 4-8 Minuten goldgelb backen. Frittierkorb gelegentlich schütteln!

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

(EN) ROSTI - CHEESE - SNACK

small potato balls filled with mountain cheese and bacon
prebaked - deep frozen

Ingredients: potatoes 72 %, cream **cheese** 8 %, vegetable oils (sunflower, rapeseed) in varying proportions, mountain **cheese** 5 %, bacon 4 % (pork, sea salt, spices, dextrose, preservative: sodium nitrite; smoke), potato starch, salt, modified starch, dextrose, spices.

Preparation:

1. Combi-Steamer: Preheat the combi-steamer to 180 °C. Cook the frozen rosti balls for approx. 8-10 minutes until golden yellow. Turn over half way through.
2. Deep Fryer: Place the frozen rosti balls in preheated frying fat/oil (170 °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.
3. Fan-assisted oven: Place the frozen rosti balls onto a baking tray and bake for approx. 9-11 minutes in a convection oven at 180 °C (upper/lower heat: 200 °C approx. 11-13 minutes) until golden yellow. We recommend the use of baking paper.
4. Hot air fryer: Preheat the hot air fryer to 200 °C. Bake the frozen rosti balls for approx. 4-8 minutes until golden yellow. Shake the chip basket occasionally!

Do not refreeze after thawing!

(IT) RÖSTI - SNACK DI FORMAGGIO

praline di patate con formaggio di montagna e speck
precotte - surgelate

Ingredienti: patate 72 %, **formaggio** fresco 8 %, oli vegetali (girasole, colza) in proporzione variabile, **formaggio** di montagna 5 %, speck 4 % (carne suina, sale marino, spezie, destrosio, conservante: nitrito di sodio; fumo), fecola di patate, sale, fecola modificato, destrosio, spezie.

Preparazione:

1. Forno a convezione: Preriscaldare il forno a convezione a 180 °C. Cuocere le praline di rösti surgelate per ca. 8-10 minuti fino a doratura. Rigirare a metà cottura.
2. Friggitrice: Versare le praline di rösti surgelate nell'olio o grasso per friggere preriscaldato a 170 °C e friggere fino a doratura per ca. 4-5 minuti (riempire il cestello di frittura solo a metà, non riempire eccessivamente). Suggerimento: Eliminare il grasso in eccesso con carta da cucina.
3. Forno ventilato: Distribuire le praline di rösti surgelate sulla placca del forno e cuocerli a 180 °C in forno ventilato per ca. 9-11 minuti (forno statico: 200 °C ca. 11-13 minuti) fino a doratura. Consigliamo di utilizzare carta da forno.
4. Friggitrice ad aria calda: Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C. Cuocere le praline di rösti surgelate per ca. 4-8 minuti fino a doratura. Scuotere di tanto in tanto il cestello!

Dopo lo scongelamento, non ricongelare.

(FR) RŒSTI - SNACK AU FROMAGE

petites boulettes de pommes de terre farcies fromage de montagne et au lard - précuites - surgelées

Ingrédients : pommes de terre 72 %, **fromage** frais 8 %, huiles végétales (tournesol, colza) en proportion variable, **fromage** de montagne 5 %, lard 4 % (viande de porc, sel marin, épices, dextrose, agents conservateur : nitrite de sodium ; fumée), fécule de pommes de terre, sel, fécule modifié, dextrose, épices.

Préparation :

1. Four combiné : Préchauffer le four combiné à 180 °C. Cuire les boulettes de rœstis surgelées env. 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Tourner après la moitié du temps de cuisson.
2. Friteuse : Plonger les boulettes de rœstis surgelées dans la graisse/ l'huile de friture chauffée à 170 °C et faire frire env. 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées (ne remplir le panier qu'à moitié, ne pas trop le remplir). Conseil : éponger l'excédent d'huile.
3. Chaleur tournante : Répartir les boulettes de rœstis surgelées sur la plaque et cuire au four à chaleur tournante à 180 °C env. 9 à 11 minutes (four conventionnel : 200 °C env. 11 à 13 minutes) jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Nous recommandons d'utiliser du papier de cuisson.
4. Friteuse à chaleur : Préchauffer la friteuse à chaleur tournante à 200 °C. Faire frire les boulettes de rœstis surgelées env. 4 à 8 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Secouer le panier de temps en temps ! Conseil pour la poêle et la friteuses : éponger l'excédent d'huile avec un peu d'essuie-tout.

Ne pas recongeler après décongélation !

11er Rösti - Lachs Snack

gefüllte Kartoffel Bällchen mit Räucherlachs und Frischkäse

11er Rosti - salmon - snack

small potato balls, filled with smoked salmon and cream cheese

SELECTION

★ ★ ★ ★ ★

Art. Nr. **25194 / 1000 g**

- ✓ **Snack-Produkt - Ideal geeignet als Fingerfood**
  Ideal served as finger food
- ✓ **Schnell in der Zubereitung und einfach zu portionieren**
  Quick preparation and easy portioning
- ✓ **Ideal geeignet für Buffets**
  Party & gourmet appetizers for any occasion

glutenfrei
gluten-free

Serviervorschlag / Serving suggestion

11er Rösti - Lachs Snack

gefüllte Kartoffel Bällchen mit Räucherlachs und Frischkäse

11er Rosti - salmon - snack

small potato balls, filled with smoked salmon and cream cheese

SELECTION

Art. Nr. / *Article No. / Codice / Numéro d'article*	25194 1000 g
Verpackungseinheit / *Per carton / Peso confezione / Emballage :*	4 x 1000 g
Stückgewicht / *Piece weight / Peso unità / Poids net :*	ca. 22 g
EAN-Beutel / *Code bag / EAN-busta / GEN-sachet :*	9 001442 25193 8
EAN-Umkarton / *Code carton / EAN-cartone / GEN-sachet :*	9 001442 25194 5
Kartons pro Lage / *Cartons per layer / Cartoni per strato / Cartons par couche :*	8
Lagen pro Palette / *Layers per pallet / Strati per paletta / Couches par palette :*	13
Kartons pro Palette / *Cartons per pallet / Cartoni per paletta / Cartons par palette :*	104

Glutenfrei / *Gluten-free / Senza glutine / Sans gluten*

Allergene / *Allergens / Allergeni / Allergène*

D Fisch
Fish / Pesce / Poissons

G Milchprodukte inklusive Laktose
Milk, including lactose / Latte, incluso lattosio / Lait, dont lactose

Entdecke die **11er Klimainitiative.** Einfach **QR-Code** scannen!

*Discover the **11er Climate Initiative.** Simply scan the **QR-Code!***

11er Klima-initiative

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

PB_432247_06V

(DE) RÖSTI - LACHS SNACK

Gefüllte Kartoffel Bällchen mit Räucherlachs und Frischkäse
vorgebacken - tiefgekühlt

Zutaten: Kartoffeln 75 %, **Frischkäse** 7 %, Räucherlachs 7 % (**Lachs**, Salz, Rauch), pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps) in veränderlichen Gewichtsanteilen, Kartoffelstärke, Salz, Dextrose, Zwiebelpulver, Stärke, Knoblauchpulver, Gewürze.

Zubereitung:
1. Kombidämpfer: Den Kombidämpferauf 180 °C vorheizen. Die tiefgekühlten Rösti - Bällchen ca. 8 - 10 Minuten goldgelb backen.
2. Fritteuse: Die tiefgekühlten Rösti - Bällchen in das auf 170 °C erhitzte Frittierfett/-öl geben und ca. 4 - 5 Minuten goldgelb frittieren (Frittierkorb nur zur Hälfte befüllen, nicht überfüllen). Tipp! Überschüssiges Fett mit etwas Küchenpapier abtupfen.
3. Backofen: Die tiefgekühlten Rösti - Bällchen auf dem Backblech verteilen und im Backofen bei 180 °C Heißluft ca. 12 - 14 Minuten (Ober-/Unterhitze: 200 °C ca. 14 - 16 Minuten) goldgelb backen. Wir empfehlen die Verwendung von Backpapier.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Vor dem Verzehr durcherhitzen!

(EN) ROSTI - SALMON - SNACK

Small potato balls filled with smoked salmon and cream cheese
prebaked - deep frozen

Ingredients: potatoes 75 %, cream **cheese** 7 %, smoked salmon 7 % (**salmon** [**fish**], salt, smoke), vegetable oils (sunflower, rapeseed) in varying proportions, potato starch, salt, dextrose, onion powder, starch, garlic powder, spices.

Preparation:
1. Combi-Steamer: Preheat the combi-steamer to 180 °C. Bake the frozen rosti balls for approx. 8 - 10 minutes until golden yellow (turn over several times).
2. Deep Fryer: Place the frozen rosti balls in preheated frying fat/oil (170 °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 kitchenpaper.
3. Oven: Place the frozen rosti balls onto a baking tray and bake for approx. 12-14 minutes in a convection oven at 180 °C (upper/lower heat: 200 °C approx. 14 - 16 minutes) until golden yellow.
We recommend the use of baking paper.

Do not refreeze after thawing! Heat thoroughly before consumption!

(IT) RÖSTI - SNACK DI SALMONE

Praline di patate con salmone affumicato e crema di formaggio fresco
precotti - surgelati

Ingredienti: patate 75 %, **formaggio** fresco 7 %, salmone affumicato 7 % (**salmone**, sale, fumo), oli vegetali (girasole, colza) in proporzione variabile, fecola di patate, sale, destrosio, cipolle liofilizzata, amido, aglio in polvere, spezie.

Preparazione:
1. Forno a convezione: Preriscaldare il forno a convezione a 180 °C. Cuocere le praline di rösti surgelate per circa 8 - 10 minuti fino a doratura.
2. Friggitrice: Immergere le praline di rösti surgelate nell'olio/grasso per friggere preriscaldato a 170 °C e friggere fino a doratura per circa 4 - 5 minuti (riempire il cestello di frittura solo a metà, non riempire eccessivamente). Consiglio: eliminare il grasso in eccesso con carta da cucina.
3. Forno: Distribuire le praline di rösti surgelate sulla placca del forno e cuocerli a 180 °C in forno ventilato per ca. 12 - 14 minuti (forno statico: 200 °C circa 14 - 16 minuti) fino a doratura. Consigliamo di utilizzare carta da forno.

Dopo lo scongelamento, non ricongelare. Da consumarsi previa cottura.

(FR) RÖSTI - SNACK AU SAUMON

Petites boulettes de pommes de terre farcies au saumon fumé et de fromage frais
précuits - surgelés

Ingrédients : pommes de terre 75 %, **fromage** frais 7 %, saumon fumé 7 % (**saumon**, sel, fumée), huiles végétales (tournesol, colza) en proportion variable, fécule de pommes de terre, sel, dextrose, oignon en poudre, amidon, poudre d'ail, épices.

Préparation :
1. Four combiné : Préchauffer le four à vapeur combiné à 180 °C. Cuire les boulettes de röstis surgelées pendant env. 8 - 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soient bien dorées.
2. Friteuse : Plonger les boulettes de röstis surgelées dans la graisse/l'huile de friture chauffée à 170 °C et les frire pendant env. 4 - 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées (ne remplir le panier qu'à moitié, ne pas trop le remplir). Conseil : éponger l'excédent d'huile avec un peu d'essuie-tout.
3. Four : Répartir les boulettes de röstis surgelées sur la plaque et cuire au four à chaleur tournante à 180 °C pendant env. 12 - 14 minutes (four conventionnel : 200 °C pendant env. 14 - 16 minutes) jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Nous recommandons d'utiliser du papier de cuisson.

Ne pas recongeler après décongélation ! Bien réchauffer avant consommation !

11er Frischkäse-Schmankerl

Mini Rösti-Taschen - vorgebacken, tiefgekühlt

11er Mini Rosti Pockets

prebaked - deep frozen

SELECTION

Art. Nr. **25220 / 1000 g**

- ✓ **Bestens geeignet für Buffets und Catering**
  Ideal for buffets and catering
- ✓ **Auch als Vorspeise geeignet**
  Also suitable as a starter
- ✓ **Ideal für verschiedene Fingerfood Kreationen**
  Ideal for various finger food creations
- ✓ **Unvergleichlich knuspriger, goldgelber Rösti-Mantel**
  Unique crispy, golden yellow rosti coating

Vegetarisch, glutenfrei
Veggie, gluten-free

Serviervorschlag / Serving suggestion

11er Frischkäse-Schmankerl

Mini Rösti-Taschen - vorgebacken, tiefgekühlt

11er Mini Rosti Pockets

prebaked - deep frozen

Art. Nr. *Article No. / Codice*	25220 1000 g
Verpackungseinheit *Per carton / Peso confezione:*	4 x 1000 g
Stückgewicht *Piece weight / Peso unità:*	ca. 35 g
EAN-Beutel *Code bag / EAN-busta:*	9 001442 25219 5
EAN-Umkarton *Code carton / EAN-cartone:*	9 001442 25220 1
Kartons pro Lage *Cartons per layer / Cartoni per strato:*	8
Lagen pro Palette *Layers per pallet / Strati per paletta:*	13
Kartons pro Palette *Cartons per pallet / Cartoni per paletta:*	104

Veggie
Veggie / Vegetariano

Glutenfrei
Gluten-free / Senza glutine

Allergene
Allergens / Allergeni

G | Milchprodukte inklusive Laktose

Milk, including lactose / Latte, incluso lattosio

Entdecke die **11er Klimainitiative.** Einfach **QR-Code** scannen!

*Discover the **11er Climate Initiative.** Simply scan the **QR-Code!***

11er Klima-initiative

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

PB_432248_04V

(DE) MINI RÖSTI-TASCHEN – mit Frischkäse und Kräutern

vorgebacken, tiefgekühlt

Zutaten: Kartoffeln 69 %, **Frischkäse** 13 %, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps) in veränderlichen Gewichtsanteilen, Kartoffelstärke, Salz , **Sahne**, **Molkenpulver**, modifizierte Stärke, Dextrose, Kräuter, Knoblauchpulver, Gewürze.

Zubereitung:

1. Kombidämpfer: Den Kombidämpfer auf 180 °C vorheizen. Die tiefgekühlten Mini Rösti-Taschen ca. 7-9 Minuten goldgelb backen. Nach der Hälfte der Backzeit wenden.

2. Fritteuse: Die tiefgekühlten Mini Rösti-Taschen in das auf 170 °C erhitzte Frittierfett/-öl geben und ca. 3-5 Minuten goldgelb frittieren. Achtung: Frittierkorb nur zur Hälfte befüllen, nicht überfüllen.*

3. Pfanne: Reichlich Öl oder Fett in der Pfanne erhitzen. Die tiefgekühlten Mini Rösti-Taschen bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 4-6 Minuten goldgelb backen (mehrmals wenden).*

4. Heißluftfritteuse: Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen. Die tiefgekühlten Mini Rösti-Taschen im Frittierkorb einlagig verteilen und ca. 7-9 Minuten goldgelb backen. Frittierkorb gelegentlich schütteln!

Unser Tipp für Fritteuse und Pfanne: Die Zubereitungszeit wird verkürzt und das Ergebnis noch verbessert, wenn die Mini Rösti-Taschen zuvor angetaut werden. Antauen in der Mikrowelle: 4 Mini Rösti-Taschen auf einen Teller legen und bei 800-1000 W 1 Minute erhitzen. Für jedes weitere Stück ¼ Minute zusätzlich erhitzen.
*Tipp: Überschüssiges Fett mit etwas Küchenpapier abtupfen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Vor dem Verzehr durcherhitzen!

(EN) MINI ROSTI POCKETS – with cream cheese and herbs

prebaked, deep frozen

Ingredients: potatoes 69 %, cream **cheese** 13 %, vegetable oils (sunflower, rapeseed) in varying proportions, potato starch, salt, **cream**, **whey** powder **(milk)**, modified starch, dextrose, herbs, garlic powder, spices.

Preparation:

1. Combi-Steamer: Preheat the combi-steamer to 180 °C. Bake the frozen mini rosti pockets for approx. 7-9 minutes until golden yellow. Turn over half way through.

2. Deep fryer: Place the frozen mini rosti pockets in preheated frying fat/oil (170 °C) and fry for approx. 3-5 minutes until golden yellow. Note! Only half fill the frying basket, do not overfill it.*

3. Frying pan: Heat plenty oil or fat in a pan. Fry the frozen mini rosti pockets over a low to medium heat for approx. 4-6 minutes until golden yellow (turn over several times).*

4. Hot air fryer: Preheat the hot air fryer to 200 °C. Spread the frozen mini rosti pockets in a single layer in the basket and bake for approx. 7-9 minutes until golden yellow. Shake the chip basket occasionally!

Our tip for fryer or pan cooking: The preparation time can be reduced and result improved if the mini rosti pockets have been slightly defrosted first. Defrost in a microwave: place 4 mini rosti pockets on a plate and heat for 1 minute at 800-1000 W. Heat for an additional ¼ minute for every additional rosti added.
*Tip: remove excess fat with kitchen paper.

Do not refreeze after thawing! Heat thoroughly before consumption!

(IT) MINI FAGOTTINI CROCCANTI – con formaggio fresco alle erbe

precotti - surgelati

Ingredienti: patate 69 %, **formaggio** fresco 13 %, oli vegetali (girasole, colza) in proporzione variabile, fecola di patate, sale, **panna**, polvere di siero di **latte**, fecola modificato, destrosio, erbe, aglio in polvere, spezie.

Preparazione:

1. Forno a convezione: Preriscaldare il forno a convezione a 180 °C. Cucinare i mini fagottini croccanti surgelati per circa 7- 9 minuti fino a doratura. Rigirare a metà cottura.

2. Friggitrice: Versare i mini fagottini croccanti surgelati nell'olio vegetale o grasso per friggere preriscaldato a 170 °C e cuocere fino a doratura per circa 3-5 minuti. Attenzione: Riempire il cestello di frittura solo a metà, non riempire eccessivamente).*

3. Padella: In una padella riscaldare a sufficienza l'olio vegetale o grasso. Cuocere i mini fagottini croccanti surgelati a fiamma bassa o media per ca. 4-6 minuti fino a doratura (rigirare più volte).*

4. Friggitrice ad aria calda: Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C. Distribuire in uno strato le mini fagottini croccanti surgelate nel cestello e cuocerle per ca. 7-9 minuti fino a doratura. Scuotere di tanto in tanto il cestello!

Il nostro suggerimento per la friggitrice e padella: Per abbreviare il tempo di preparazione e migliorare il risultato, consigliamo di scongelare i mini fagottini croccanti nel microonde: mettere 4 mini fagottini croccanti su un piatto e scaldadre per 1 minuto a 800-1000 W. Per ogni ulteriore mini fagottini croccanti calcolare ¼ minuto in più.
*Consiglio: eliminare il grasso in eccesso con carta da cucina.

Dopo lo scongelamento, non ricongelare. Da consumarsi previa cottura.

11er Rösti-Toasties

Kleine Kartoffelrösti Toasts, gefüllt mit Schmelzkäse und Putenschinken

11er Rosti-Toasties

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

11er elfer AUSTRIA

SELECTION

★ ★ ★ ★ ★

Art. Nr. **25225 / 800 g**

- ✓ **Ideal für die Heissluftfritteuse**
  Recommended for Air Fryer
- ✓ **Perfekter Fingerfood-Snack**
  Ideal Fingerfood-Snack
- ✓ **Schnelle und einfache Zubereitungsmöglichkeiten**
  Quick and easy to prepare

Glutenfrei
Gluten-free

11er Rösti-Toasties

Kleine Kartoffelrösti Toasts, gefüllt mit Schmelzkäse und Putenschinken

11er Rosti-Toasties

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

SELECTION

Art. Nr. / *Article No. / Codice / Numéro d'article*	25225	800 g
Verpackungseinheit / *Per carton / Peso confezione / Emballage :*		4 x 800 g
Stückgewicht / *Piece weight / Peso unità / Poids net :*		40 g
EAN-Beutel / *Code bag / EAN-busta / GEN-sachet :*		9 001442 25224 9
EAN-Umkarton / *Code carton / EAN-cartone / GEN-sachet :*		9 001442 25225 6
Kartons pro Lage / *Cartons per layer / Cartone per strato / Cartons par couche :*		8
Lagen pro Palette / *Layers per pallet / Strati per paletta / Couches par palette :*		13
Kartons pro Palette / *Cartons per pallet / Cartone per paletta / Cartons par palette :*		104

Glutenfrei / *Gluten-free / Senza glutine / Sans gluten*

Allergene / *Allergens / Allergeni / Allergène*

C | Ei

Eggs / Uova / Œufs

G | Milchprodukte inklusive Laktose

Milk, including lactose / Latte, incluso lattosio / Lait, dont lactose

Entdecke die **11er Klimainitiative.** Einfach **QR-Code** scannen!

*Discover the **11er Climate Initiative.** Simply scan the **QR-Code!***

11er Klima-initiative

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

PB_432251_03V

(DE) RÖSTI-TOASTIES KLEINE KARTOFFELRÖSTI TOASTS, GEFÜLLT MIT SCHMELZKÄSE UND PUTENSCHINKEN, vorgebacken - tiefgekühlt

Zutaten: Kartoffeln 64 %, Schmelzkäse 11 % (**Käse,** Wasser, **Butter,** Schmelzsalze: Polyphosphate, Natriumphosphate), Putenschinken 10 % (Putenfleisch, Wasser, Salz, Maltodextrin, Dextrose, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Stabilisatoren: Diphosphate, Triphosphate; Gewürze, Antioxidationsmittel: Natriumisoascorbat, Natriumascorbat), pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps) in veränderlichen Gewichtsanteilen, **Emmentaler**, **Frischkäse**, **Eiklarpulver***, Kartoffelstärke, Salz, Dextrose, Gewürz. *aus Bodenhaltung

Zubereitung: 1. Kombidämpfer: Den Kombidämpfer auf 180 °C vorheizen. Die tiefgekühlten Rösti-Toasties ca. 8 - 10 Minuten goldgelb backen. Nach der Hälfte der Backzeit wenden. **2. Fritteuse:** Die tiefgekühlten Rösti-Toasties in das auf 170 - 175 °C erhitzte Frittierfett/-öl geben und ca. 4 - 5 Minuten goldgelb backen (Frittierkorb nur zur Hälfte befüllen, nicht überfüllen). Tipp: Überschüssiges Fett mit etwas Küchenpapier abtupfen. **3. Backofen**: Die tiefgekühlten Rösti-Toasties auf dem Backblech verteilen und im Backofen bei 180 °C Heißluft ca. 13 - 15 Minuten (Ober- / Unterhitze: 200 °C ca. 14 - 16 Minuten) goldgelb backen. Wir empfehlen die Verwendung von Backpapier. **4. Heißluftfritteuse:** Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen. Die tiefgekühlten Rösti-Toasties im Frittierkorb einlagig verteilen und ca. 8 - 10 Minuten goldgelb backen. Frittierkorb gelegentlich schütteln! **Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Vor dem Verzehr durcherhitzen!**

(EN) ROSTI-TOASTIES SMALL POTATO ROSTI-TOASTS, STUFFED WITH CHEESE SPREAD AND TURKEY HAM, prebaked - deep frozen

Ingredients: potatoes 64 %, processed cheese 11 % (**cheese,** water, **butter,** emulsifying salts: polyphosphates, sodium phosphates), turkey ham 10 % (turkey meat, water, salt, maltodextrin, dextrose, preservative: sodium nitrite, stabilisers: diphosphates, triphosphates; spices, antioxidant: sodium isoascorbate, sodium ascorbate), vegetable oils (sunflower, rapeseed) in varying proportions, Emmental **cheese**, cream **cheese**, **egg** white powder*, potato starch, salt, dextrose, spice. *from barn eggs

Preparation: 1. Combi-Steamer: 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. **2. Deep Fryer:** 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. **3. Oven:** 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. 14 - 16 minutes) until golden yellow. We recommend the use of baking paper. **4. Hot air fryer:** 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! Heat thoroughly before consumption!**

(IT) TOAST DI RÖSTI PICCOLI TOAST DI RÖSTI DI PATATE RIPIENI DI FORMAGGIO FUSO E PROSCIUTTO DI TACCHINO, precotti - surgelati

Ingredienti: patate 64 %, formaggio fuso 11 % (**formaggio,** acqua, **burro,** sali di fusione: polifosfati, fosfati di sodio), prosciutto di tacchino 10 % (carne di tacchino, acqua, sale, maltodestrina, destrosio, conservante: nitrito di sodio, stabilizzatori: difosfati, trifosfati; spezie, antiossidante: isoascorbato di sodio, ascorbato di sodio), oli vegetali (girasole, colza) in proporzione variabile, **Emmental**, **formaggio** fresco, **albume** in polvere*, fecola di patate, sale, destrosio, spezia. *da allevamento al suolo

Preparazione: 1. Forno a convezione: Preriscaldare il forno a convezione a 180 °C. Cucinare i toast di rösti surgelati per ca. 8 - 10 minuti fino a doratura. Rigirarli a metà cottura. **2. Friggitrice:** Versare i toast di rösti 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. **3. Forno ventilato:** Distribuire i toast di rösti surgelati sulla teglia del forno e cuocerli a 180 °C in forno ventilato per ca. 13 - 15 minuti (forno statico: 200 °C per ca. 14 - 16 minuti) fino a doratura. Consigliamo di utilizzare carta da forno. **4. Friggitrice ad aria calda:** Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C. Distribuire in uno strato i toast di rösti 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. Da consumarsi previa cottura.**

(FR) TOASTS RÖSTI PETITS TOASTS RÖSTI DE POMME DE TERRE, FOURRÉS AU FROMAGE FONDANT ET AU JAMBON DE DINDE, précuits - surgelés

Ingrédients : pommes de terre 64 %, fromage fondu 11 % (**fromage,** eau, **beurre,** sels de fonte : polyphosphates, phosphates de sodium), jambon de dinde 10 % (viande de dinde, eau, sel, maltodextrine, dextrose, agent conservateur : nitrite de sodium, stabilisants : diphosphates, triphosphates ; épices, antioxydant : érythorbate de sodium, ascorbate de sodium), huiles végétales (tournesol, colza) en proportion variable, **fromage** d'emmental, **fromage** frais, blanc **d'œuf** en poudre*, fécule de pommes de terre, sel, dextrose, épice. *issu d'un élevage au sol

Préparation : 1. Four combiné: Préchauffer le four combiné à 180 °C. Cuire les toasts rösti surgelés env. 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Tourner après la moitié du temps de cuisson. **2. Friteuse :** Plonger les toasts rösti 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. **3. Four :** Répartir les toasts rösti surgelés sur la plaque et cuire au four à chaleur tournante à 180 °C env. 13 à 15 minutes (four conventionnel : 200 °C env. 14 à 16 minutes) jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Nous recommandons d'utiliser du papier de cuisson. **4. Friteuse :** Préchauffer la friteuse à chaleur tournante à 200 °C. Répartir les toasts rösti 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 ! Bien réchauffer avant consommation !

11er Rösti
wie hausgemacht

11er Rosti
homemade style

SELECTION
★ ★ ★ ★ ★

Art. Nr. **22142 / 3000 g**

- ✓ **Vielseitig in der Weiterverarbeitung**
  Versatile range of uses
- ✓ **Hausgemachte Optik**
  Homemade look
- ✓ **Perfekt für Pfanne, Kombidämpfer, Fritteuse oder Heißluftfritteuse**
  Perfect for cooking in a pan, combi-steamer, fryer or hot air fryer
- ✓ **Ideale Beilage zu verschiedensten Gerichten**
  Ideal side to accompany various dishes
- ✓ **Herrlich knusprig, aus besten Kartoffeln**
  Deliciously crispy, made from the best potatoes

Vegan, gluten- und laktosefrei
Vegan, gluten- and lactose-free

Serviervorschlag / Serving suggestion

11er Rösti
wie hausgemacht

11er Rosti
homemade style

Art. Nr. / *Article No. / Codice / Numéro d'article*	22142 3000 g
Verpackungseinheit / *Per carton / Peso confezione / Emballage :*	2 x 3000 g
Stückgewicht / *Piece weight / Peso unità / Poids net :*	ca. 50 g
EAN-Beutel / *Code bag / EAN-busta / GEN-sachet :*	9 001442 22143 6
EAN-Umkarton / *Code carton / EAN-cartone / GEN-sachet :*	9 001442 22142 9
Kartons pro Lage / *Cartons per layer / Cartoni per strato / Cartons par couche :*	9
Lagen pro Palette / *Layers per pallet / Strati per paletta / Couches par palette :*	10
Kartons pro Palette / *Cartons per pallet / Cartoni per paletta / Cartons par palette :*	90

Vegan / *Vegan / Vegano / Vegan*

Glutenfrei / *Gluten-free / Senza glutine / Sans gluten*

Laktosefrei / *Lactose-free / Senza lattosio / Sans lactose*

ALLERGEN FREE*

*Laut Rezeptur ohne Verwendung der 14 Hauptallergene gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) / **Based on recipe, does not include the 14 major allergens in accordance with EU regulation no. 1169/2011 (annex II) / *Come da ricetta senza utilizzo dei 14 allergeni principali in conformità al regolamento EU Nr. 1169/2011 (Allegato II) / *Suite recette sans utilisation des 14 allergens principale. Conforme règlement CE Nr. 1169/2011 (Annexe II).*

Entdecke die **11er Klimainitiative.** Einfach **QR-Code** scannen!

*Discover the **11er Climate Initiative.** Simply scan the **QR-Code!***

11er Klima-initiative

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

432078_15D

SELECTION ★ ★ ★ ★ ★

(DE) RÖSTI – wie hausgemacht
vorgebacken, tiefgekühlt

Zutaten: Kartoffeln 88 %, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps) in veränderlichen Gewichtsanteilen, Kartoffelstärke, Salz, Dextrose, Zwiebelpulver, Gewürz.

Zubereitung:

1. Pfanne: Etwas Öl oder Fett in der Pfanne oder auf der Grillplatte erhitzen. Die tiefgekühlten Rösti bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 4-5 Minuten goldgelb braten (mehrmals wenden).

2. Kombidämpfer: Den Kombidämpfer auf 180 °C vorheizen. Die tiefgekühlten Rösti ca. 14-17 Minuten goldgelb backen. Nach der Hälfte der Backzeit wenden.

3. Fritteuse: Die tiefgekühlten Rösti in das auf 175 °C erhitzte Frittierfett/-öl geben und ca. 4-5 Minuten goldgelb frittieren (Frittierkorb nur zur Hälfte befüllen, nicht überfüllen).

4. Heissluftfritteuse: Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen. Die tiefgekühlten Rösti ca. 8-12 Minuten goldgelb backen. Frittierkorb gelegentlich schütteln!

Unser Tipp für Pfanne und Fritteuse: Überschüssiges Fett mit etwas Küchenpapier abtupfen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Vor dem Verzehr durcherhitzen!

(EN) ROSTI – homemade style
prebaked, deep frozen

Ingredients: potatoes 88 %, vegetable oils (sunflower, rapeseed) in varying proportions, potato starch, salt, dextrose, onion powder, spice.

Preparation:

1. Frying pan: Heat a little oil or fat in a pan or on a griddle. Bake the frozen rosti over low to medium heat for approx. 4-5 minutes until golden yellow (turn over several times).

2. Combi-Steamer: Preheat the combi-steamer to 180 °C. Cook the frozen rosti for approx. 14-17 minutes until golden yellow. Turn over half way trough.

3. Deep Fryer: Place the frozen rosti in preheated frying fat/oil (175 °C) and fry for approx. 4-5 minutes until golden yellow (only half fill the frying basket, do not overfill it).

4. Hot air fryer: Preheat the hot air fryer to 200 °C. Bake the frozen rosti for approx. 8-12 minutes until golden yellow. Shake the chip basket occasionally!

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

Do not refreeze after thawing! Heat thoroughly before consumption!

(IT) RÖSTI – come fatto in casa
prefritto, surgelato

Ingredienti: patate 88 %, oli vegetali (girasole, colza) in proporzione variabile, fecola di patate, sale, destrosio, cipolla liofilizzata, spezia.

Preparazione:

1. Padella: In una padella o piastra riscaldare l'olio vegetale o grasso. Cuocere i rösti surgelati a fiamma lenta o media per circa 4-5 minuti fino a doratura (rigirare più volte).

2. Forno a convezione: Preriscaldare il forno a convezione a 180 °C. Cucinare i rösti surgelati per ca. 14-17 minuti fino a doratura. Rigirare a metà cottura.

3. Friggitrice: Versare i rösti surgelati nell'olio vegetale o grasso per friggere preriscaldato a 175 °C e friggere fino a doratura perca. 4-5 minuti (riempire il cestello di frittura solo a metà, non riempire eccessivamente).

4. Friggitrice ad aria calda: Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C. Cuocere i rösti surgelati per ca. 8-12 minuti fino a doratura. Scuotere di tanto in tanto il cestello!

l nostro suggerimento per la padella e friggitrice: Eliminare il grasso in eccesso con carta da cucina.

Dopo lo scongelamento, non ricongelare. Da consumarsi previa cottura.

(FR) RÖSTIS – comme faits maison
précuits, surgelés

Ingrédients : pommes de terre 88 %, huiles végétales (tournesol, colza) en proportion variable, fécule de pommes de terre, sel, dextrose, oignon en poudre, épice.

Préparation :

1. Poêle : faire chauffer un peu d'huile ou de graisse dans la poêle ou sur la grille de cuisson. Faire cuire les röstis surgelés à feu doux à moyen env. 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés (tourner plusieurs fois).

2. Four combiné : préchauffer le four combiné à 180 °C. Cuire les röstis surgelés env. 14 à17 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Tourner après la moitié du temps de cuisson.

3. Friteuse : Plonger les röstis surgelés dans la graisse/ l'huile de friture chauffée à 175 °C et faire frire env. 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés (ne remplir le panier qu'à moitié, ne pas trop le remplir).

4. Friteuse à chaleur : Préchauffer la friteuse à chaleur tournante à 200 °C. Faire frire les röstis surgelés env. 8 à 12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Secouer le panier de temps en temps ! Notre conseil pour la poêle et la friteuses: éponger l'excédent d'huile.

Notre conseil pour la poêle et la friteuses: éponger l'excédent d'huile.

Ne pas recongeler après décongélation ! Bien réchauffer avant consommation !

11er Pfannen - Rösti

wie hausgemacht

11er Pan Rosti

homemade style

SELECTION

Art. Nr. **22462 / 220 g**

- ✓ **Unglaublich vielseitig in der Weiterverarbeitung**
  Unbelievably versatile range of uses
- ✓ **Ideal zum Belegen, Überbacken, Garnieren**
  Ideal for topping, cooking au gratin and garnishing
- ✓ **Herrlich knusprig und goldgelb**
  Deliciously crisp and golden yellow
- ✓ **Einfach und schnell im Kombidämpfer, auf der Grillplatte oder in der Pfanne zubereitet**
  Quick and easy to prepare in a combi-steamer, grill or pan
- ✓ **Kann direkt in der passenden Gusseisenpfanne serviert werden**
  Can be served in a cast iron pan

GRILL PLATTE

Vegan, gluten- und laktosefrei
Vegan, gluten- and lactose-free

Serviervorschlag / Serving suggestion

11er Pfannen - Rösti

wie hausgemacht

11er Pan Rosti

homemade style

SELECTION

Art. Nr. / *Article No. / Codice / Numéro d'article*	22462	220 g
Verpackungseinheit / *Per carton / Peso confezione / Emballage :*		12 x 220 g
Stückgewicht / *Piece weight / Peso unità / Poids net :*		ca. 220 g / ø ca. 170 mm
EAN-Beutel / *Code bag / EAN-busta / GEN-sachet :*		-
EAN-Umkarton / *Code carton / EAN-cartone / GEN-sachet :*		9 001442 22462 8
Kartons pro Lage / *Cartons per layer / Cartoni per strato / Cartons par couche :*		12
Lagen pro Palette / *Layers per pallet / Strati per paletta / Couches par palette :*		17
Kartons pro Palette / *Cartons per pallet / Cartoni per paletta / Cartons par palette :*		204

Vegan / *Vegan / Vegano / Vegan*

Glutenfrei / *Gluten-free / Senza glutine / Sans gluten*

Laktosefrei / *Lactose-free / Senza lattosio / Sans lactose*

ALLERGEN FREE*

*Laut Rezeptur ohne Verwendung der 14 Hauptallergene gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) / **Based on recipe, does not include the 14 major allergens in accordance with EU regulation no. 1169/2011 (annex II) / *Come da ricetta senza utilizzo dei 14 allergeni principali in conformità al regolamento EU Nr. 1169/2011 (Allegato II) / *Suite recette sans utilisation des 14 allergens principale. Conforme règlement CE Nr. 1169/2011 (Annexe II).*

Entdecke die **11er Klimainitiative.** Einfach **QR-Code** scannen!

*Discover the **11er Climate Initiative.** Simply scan the **QR-Code!***

11er Klima-initiative

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

22462_10

(DE) PFANNEN - RÖSTI – wie hausgemacht

vorgebacken, tiefgekühlt

Zutaten: Kartoffeln 85 %, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps) in veränderlichen Gewichtsanteilen, Kartoffelstärke, Salz, Dextrose, Gewürz.

Zubereitung:

1. Pfanne: Etwas Öl oder Fett in der Pfanne oder auf der Grillplatte erhitzen. Die tiefgekühlten oder angetauten Rösti bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 3 - 4 Minuten goldgelb braten (mehrmals wenden).

2. Kombidämpfer: Den Kombidämpfer auf ca. 180 °C vorheizen. Die tiefgekühlten Rösti auf einem Backblech verteilen und ca. 10 - 15 Minuten goldgelb backen. Nach der Hälfte der Backzeit wenden.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Vor dem Verzehr durcherhitzen!

(EN) PAN ROSTI – homemade style

prebaked, deep frozen

Ingredients: potatoes 85 %, vegetable oils (sunflower, rapeseed) in varying proportions, potato starch, salt, dextrose, spice.

Preparation:

1. Frying pan: Heat a little oil or fat in a frying pan or on a griddle. Bake the frozen or slightly defrosted rosti over medium heat on both sides for approx. 3 - 4 minutes until golden yellow (turn over several times).

2. Combi-Steamer: Preheat the combi-steamer to 180 °C. Spread the frozen rosti on a baking tray and bake for approx. 10 - 15 minutes until golden yellow. Turn over half way through.

Do not refreeze after thawing! Heat thoroughly before consumption!

(IT) SCHIACCIATA DI RÖSTI – come fatto in casa

precotti, surgelati

Ingredienti: patate 85 %, oli vegetali (girasole, colza) in proporzione variabile, fecola di patate, sale, destrosio, spezia.

Preparazione:

1. Padella: In una padella o piastra riscaldare l'olio vegetale o grasso. Cuocere i rösti surgelati o poco scongelati a fiamma media per circa 3 - 4 minuti su ambo i lati fino a doratura (rigirare più volte).

2. Forno a convezione: Preriscaldare il forno a convezione fino a circa 180 °C. Distribuire i rösti surgelati su una teglia e cuocere per ca. 10 - 15 minuti fino a doratura. Rigirare a metà cottura.

Dopo lo scongelamento, non ricongelare. Da consumarsi previa cottura.

(FR) RÖSTI À LA POÊLE – comme faits maison

précuits, surgelés

Ingrédients : pommes de terre 85 %, huiles végétales (tournesol, colza) en proportion variable, fécule de pommes de terre, sel, dextrose, épice.

Préparation :

1. Poêle : Faire chauffer un peu d'huile ou de graisse dans la poêle ou sur la grille de cuisson. Faire cuire les rœstis surgelés ou décongelés à feu moyen env. 3 à 4 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

2. Four combiné : Préchauffer le four combiné à env. 180 °C. Répartir les rœstis surgelés sur une plaque et les cuire env. 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Ne pas recongeler après décongélation ! Bien réchauffer avant consommation !

Toast croccante di Rösti di patate 11er

Rösti di patate con prosciutto e formaggio fuso

Rösti - prefritto in olio di girasoli - surgelato, confezionato singolarmente

11er elfer AUSTRIA

SELECTION

★ ★ ★ ★ ★

Art. Nr. **22529 / 200 g**

- ✓ Perfetto snack per pranzi veloci
- ✓ Ideale per feste e come antipasto o Fingerfood
- ✓ Dimensioni compatibili delle teglie standard GN
- ✓ Ideale anche per tostapane

Senza glutine

Serviervorschlag / Serving suggestion

11er Klima-initiative

Toast croccante di Rösti di patate 11er

Rösti di patate con prosciutto e formaggio fuso

Rösti - prefritto in olio di girasoli - surgelato, confezionato singolarmente

11er elfer AUSTRIA SELECTION

Codice	22529	200 g
Peso confezione :		24 x 200 g
Peso unità :		ca. 200 g
EAN-busta :		9 001442 22495 6
EAN-cartone :		9 001442 22529 8
Cartone per strato :		10
Strati per paletta :		12
Cartone per paletta :		120

Senza glutine

Allergeni

G | Milchprodukte inklusive Laktose

Milk, including lactose / Latte, incluso lattosio / Lait, dont lactose

Entdecke die **11er Klimainitiative.** Einfach **QR-Code** scannen!

*Discover the **11er Climate Initiative.** Simply scan the **QR-Code!***

11er Klima-initiative

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

432232_05

(IT) TOAST DI RÖSTI

Rösti di patate con prosciutto e formaggio fuso

Rösti - prefritto, surgelato, confezionati singolarmente

Ingredienti: Patate 66 %, prosciutto di coscia 13 % (carne suina, acqua, sale nitritato [sale, conservante: nitrito di sodio], maltodestrina, destrosio, regolatore dell'acidita: citrati di sodio), **formaggio** fuso 13 % (**formaggio**, acqua, **burro**, sali di fusione [polifosfati, fosfati di sodio]), oli vegetali (girasole, colza) in proporzione variabile, fecola di patate, sale, destrosio, spezia.

Preparazione:

1. Forno: Forno ventilato: Preriscaldare il forno a 180 °C. Rimuovere la pellicola. Disporre i Toast di Rösti surgelati sulla placca del forno e cuocerli per ca. 27 - 30 minuti fino a ottenere una croccante doratura. Forno statico: Preriscaldare a 200 °C. Rimuovere la pellicola e cuocere per ca. 27 - 30 minuti fino a ottenere una croccante doratura.

2. Forno a convezione: Rimuovere la pellicola e preriscaldare il forno convezione a 180 °C. Fare dorare i Toast di Rösti ancora surgelati per ca. 25 minuti, finché non sono ben croccanti.

3. Padella: Rimuovere la pellicola e far scongelare* i Toast di Rösti. Cuocere per ca. 4 minuti per lato con un po' di olio / burro a fuoco basso o medio, coprendo con un coperchio. Girare delicatamente i Toast di Tösti con una paletta da cucina. Lasciar cuocere i toast di rösti ancora per ca. 1 minuto per lato senza coperchio fino a completa doratura.

4. Tostapane: Rimuovere la pellicola. Tostare i Toast di Rösti a calore di medio* a forte per ca. 7 - 10 minuti fino a ottenere una croccante doratura. *Il nostro consiglio per lo scongelamento nel microonde: Rimuovere la pellicola. 1 pezzo ca. 2 minuti / 750 - 900 Watt, per ogni pezzo ulteriore aggiungere 1 minuto e ½. A metà del tempo di scongelato del toast di rösti girarlo con cautela.

Dopo lo scongelamento, non ricongelare.
Da consumarsi previa cottura.