

11er Rösti

wie hausgemacht

vorgebacken in Sonnenblumenöl - tiefgekühlt



SELECTION



Vielseitig in der Weiterverarbeitung

Hausgemachte Optik

Perfekt für Pfanne, Kombidämpfer und Fritteuse

Ideale Beilage zu verschiedensten Gerichten

Herrlich knusprig, aus besten Kartoffeln



Art. Nr.: 22142 | 3000 g



11er Rösti

wie hausgemacht

vorgebacken in Sonnenblumenöl - tiefgekühlt



SELECTION



Serviervorschlag

Art. Nr. **22142**

Verpackungseinheit: **2 x 3000 g**

Stückgewicht: **ca. 50 g**

EAN-Beutel: **9 001442 22143 6**

EAN-Umkarton: **9 001442 22142 9**

Kartons pro Lage: **9**

Lagen pro Palette: **10**

Kartons pro Palette: **90**

Dieses Produkt ist **vegan**

ALLERGENE	<input type="checkbox"/>	Glutenhaltiges Getreide**	<input type="checkbox"/>	Schalenfrüchte**
	<input type="checkbox"/>	Krebstiere**	<input type="checkbox"/>	Eier**
	<input type="checkbox"/>	Eier**	<input type="checkbox"/>	Fische**
	<input type="checkbox"/>	Fische**	<input type="checkbox"/>	Sojabohnen*
	<input type="checkbox"/>	Erdnüsse**	<input type="checkbox"/>	Milchprodukte* (einschl. Laktose)
	<input type="checkbox"/>	Sojabohnen*	<input type="checkbox"/>	Weichtiere**
	<input type="checkbox"/>	Milchprodukte* (einschl. Laktose)	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	



*) Laut Rezeptur ohne Verwendung der 14 Hauptallergene gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II)
 **) und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUTATEN:

Kartoffeln 88%, Sonnenblumenöl 6%, Kartoffelstärke, Salz, Dextrose, Zwiebelpulver, Gewürz.

ZUBEREITUNG:

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).

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

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

HEISLUFTFRITTEUSE: 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!