Machine Translated by Google

Réf.
622004

Désignation
Röstinchen

Description: Spécialité de pommes de terre de forme circulaire, uniformément jaune clair à jaune doré, surface rugueuse, légèrement pré-frit dans l'huile végétale, congelé.

Ingrédients: Pommes de terre 88%, huiles végétales (tournesol, colza) en proportions variables,
Amidon de pomme de terre, sel, dextrose, poudre d'oignon, épices.

Préparation:

Friteuse :

Placer les röstis surgelés dans la graisse/huile de friture chauffée à 175°C et faire frire pendant environ 10 minutes. 4 à 5 minutes
Faites frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés (remplissez le panier de la friteuse seulement à moitié, ne le remplissez pas trop).

Four mixte :

Préchauffer le four mixte à 180°C. Faites cuire les rösti surgelés pendant environ 15 à 18 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. cuire.
Retournez à mi-cuisson.

Poêle :

Faites chauffer un peu d'huile ou de matière grasse dans la poêle ou sur le gril. Les Röstinchen surgelés à
Faire frire à feu doux à moyen pendant environ 5 à 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés (retourner plusieurs fois).

Friteuse à air :

Préchauffer la friteuse à air à 200 °C. Faites cuire les rösti surgelés pendant environ 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. cuire.
Secouez le panier de la friteuse de temps en temps !

Notre conseil pour les poêles et les friteuses : tamponnez l'excédent de graisse avec du papier absorbant.

Les appareils de cuisine sont sujets à des fluctuations, nos recommandations ne peuvent donc être que des lignes directrices.

Bien réchauffer avant de consommer !
Ne pas recongeler après décongélation !

Sensoriel: Odeur et goût : typique des pommes de terre avec un goût légèrement oignonné, léger
Saveur frite, sans odeur ni goût étranger
Consistance : croustillant à l'extérieur, léger croquant à l'intérieur, ni mou ni trop cuit.

À consommer de préférence avant et conditions de conservation : 24 mois, à conserver au moins à -18 °C.

Caractéristiques			Limite inférieure	Ligne directrice	Limite supérieure ME
Physiquement	Poids unitaire moyen		32 000	35 000	38 000 g
	Diamètre Hauteur	que.		60 000	mm
	Acides	que.		16 000	mm
Chimique	gras libres Indice de				1 000 %
	peroxyde Teneur				10 000 mml
	en matières	que.	4 500	6 000	7 500 %
	grasses Teneur		0 725	1 100	1 475 %
Optique	en sel Colorant de	UDSA	0 000		1 000
	cuisson Colorant de cuisson congelé ad	USDA	2 000		3 000
Sensoriel	Croustillant	Notes 9-1	6 000	8 000	9 000
	Goût	Notes 9-1	6 000	8 000	9 000
Microbiologique				100 000	1 000 000 /g
	Coagulation d'E. coli. pos. Staphylocoque.			100 000	1 000 000 /g
	Bacillus cereus			500 000	1 000 000 /g
	Saumon L.				100 000 /g
	monocytogenes. négatif dans				25 000 g

11er Food GmbH
Galinastr. 34, 6820 Frastanz, Autriche
T +43 (0)5522/515 21-0
info@11er.at
www.11er.at

Banque : Raiffeisen Landesbank Vorarlberg
avec l'association d'audit eGen
Rheinstraße 11, 6900 Bregenz, Autriche
IBAN : AT17 3700 0000 0002 5023
BIC : RVVGAT2B

Numéro UID :
ATU64421806
Registre du commerce :
Tribunal régional de Feldkirch
UN 207308s

Les conditions générales publiées sur https://www.11er.at/agb s'appliquent, le lieu de juridiction est Feldkirch, le droit autrichien s'applique.
Les conditions générales publiées sur https://www.11er.at/agb s'appliquent, le lieu de juridiction est Feldkirch, le droit autrichien s'applique.

Machine Translated by Google

Version 19-01/2023

spécification

Date du 18.07.24

		surgelé 100g	GDA	préparé 100g	GDA
Valeurs nutritionnelles	Énergie	172,40 kcal	8,62 %	0,00 kcal	0,00 %
		723,90 KJ	8,64 %	0,00 kJ	0,00 %
		2,17 ÈB		0,00 ÊTRE	
	Gras	6,00 g	8,57 %		0,00 %
	saturé. Acides gras	0,80 g	4,00 %		0,00 %
	Glucides Sucre	26,00 g	10,00 %		0,00 %
	Fibres	1,00 g	1,11 %		0,00 %
	Protéines	2,60 g	10,40 %		0,00 %
		2,30 g	4,60 %		0,00 %
	Sel	1,10 g	18,33 %	ggggg	0,00 %
	de sodium	0,44 g	18,33 %	0,00 gg	0,00 %

Nutri-Score : C Total des points : 7

	Composants	Informations	contenir	Mg Moi
Allergènes	Getr contenant du gluten		☐	
	Crustacés et produits		☐	
	Œufs et produits à base d'œufs		☐	
	Poissons et matériel de pêche.		☐	
	Cacahuètes et produits		☐	
	Soja et produits à base de soja		☐	
	Lait et produits laitiers		☐	
	noix		☐	
	Graines de sésame et prod.		☐	
	Sulfite > 10 mg/kg	dans le produit final < 10 mg/kg	☐	
	de céleri		☐	
	Moutarde et produits à base de moutarde		☐	
	Lupin & Produits		☐	
	Mollusques		☐	

OGM:

Conformément au règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés et le règlement (CE) n° 1830/2003 relatif à la traçabilité et à l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés organismes génétiquement modifiés et sur la traçabilité des produits issus d'organismes génétiquement modifiés
Les denrées alimentaires et les aliments pour animaux produits à partir d'organismes, le produit contient, selon la réglementation en vigueur
À notre connaissance, aucun organisme génétiquement modifié ou issu d'organismes génétiquement modifiés fabriqué à partir de matières premières modifiées.

[Fin]

Stutzer QC approuvé

18.07.2024

11er Food GmbH
Galinastr. 34, 6820 Frastanz, Autriche
T +43 (0)5522/515 21-0
info@11er.at
www.11er.at

Banque : Raiffeisen Landesbank Vorarlberg
avec l'association d'audit eGen
Rheinstraße 11, 6900 Bregenz, Autriche
IBAN : AT17 3700 0000 0002 5023
BIC : RVVGAT2B

Numéro UID :
ATU64421806
Registre du commerce :
Tribunal régional de Feldkirch
UN 207308s

Les conditions générales publiées sur https://www.11er.at/agb s'appliquent, le lieu de juridiction est Feldkirch, le droit autrichien s'applique.
Les conditions générales publiées sur https://www.11er.at/agb s'appliquent, le lieu de juridiction est Feldkirch, le droit autrichien s'applique.