

Componenti

Ingredienti

Patate 71%

Speck 12% (carne suina, sale, spezie, destrosio, conservante: nitrito di sodio; fumo)

Olio di girasole 8%

Fecola di patate

Sale

Amido

Zucchero

Destrosio

Spezie

Erbe

Informazioni Nutrizionali

Valori Nutrizionali calcolati

	Per 100 g
Energia	782 kJ
	187 kcal
Grassi	9,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,8 g
Carboidrati	20 g
di cui zuccheri	0,5 g
Fibra	2,1 g
Proteine	5,6 g
Sale	1,5 g

Descrizione Prodotto

Brand

11er elfer

Caratteristiche

Precotti in olio di girasole e surgelati

Denominazione di vendita

Triangoli di rosti allo speck

Denominazione commerciale di vendita

Rosti - Dreiecke mit speck

Conservazione e uso

Tipo di conservazione

Surgelato

Conservazione

Nel congelatore

****/***(-18°C) vedere il timbro

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato

Modalità di preparazione

In forno: preriscaldare il forno/forno a convenzione 180°C Cucinare i rosti surgelati per circa 14 -17 minuti fino a doratura. Rigirare a metà cottura

In una padella o piastra preriscaldare l'olio vegetale o grasso. Cuocere i rosti a fiamma lenta o media per circa 5-7 minuti fino a doratura (rigirare più volte)

In friggitrice: Versare i rosti surgelati nell'olio vegetale o grasso per friggere già preriscaldato a 170° - 175°C e friggere fino a doratura per circa 4-5 minuti (riempire il cestello di frittura asolo a metà, non riempire eccessivamente)

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200°C. Cuocere i rosti surgelati per circa 8-12 minuti fino a doratura. Scuotere di tanto in tanto il cestello

Confezionamento

Tipo di imballaggio

Busta

Peso

2500 g e

Unità

Grammi

47 pezzi da 50 g

Raccolta differenziata

Busta - LD/PE04 - raccolta PLASTICA

Informazioni sul produttore**Indirizzo distributore**

Prodotto e confezionato da

11er Nahrungsmittel GmbH

Galinastrabe 34 - 6820 Frastanz, Austria

Sito Web

www.11er.at

Mail

Info@11er.at