

## Componenti

### Ingredienti

Patate 84%

Olio di girasole

Fecola di patate

Sale

Destrosio

Spezie

## Informazioni Nutrizionali

Valori Nutrizionali calcolati

	Per 100 g
Energia	759 kJ
	181 kcal
Grassi	7,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,7 g
Carboidrati	25 g
di cui zuccheri	0,8 g
Fibra	3,4 g
Proteine	2,0 g
Sale	1,1 g

## Descrizione Prodotto

### Brand

11er elfer

### Caratteristiche

Precotte in olio di girasole e surgelate

### Denominazione di vendita

Mini barchette di rosti - rosti di patate da farcire

## **Denominazione commerciale di vendita**

Mini - Schiffchen

## **Conservazione e uso**

### **Tipo di conservazione**

Surgelato

### **Conservazione**

Nel congelatore

\*\*\*\*/\*\*\*(-18°C) vedere il timbro

\*\*(-12°C) 14 giorni

\*(-6°C) 2 giorni

Non ricongelare il prodotto una volta scongelato

### **Modalità di preparazione**

In forno: preriscaldare il forno/forno a convenzione 180°C Cucinare le barchette di rosti surgelate per circa 13 -16 minuti fino a doratura.

In friggitrice: Versare le barchette di rosti surgelati nell'olio vegetale o grasso per friggere già preriscaldato a 170° - 175°C e friggere fino a doratura per circa 3-5 minuti (riempire il cestello di frittura asolo a metà, non riempire eccessivamente)

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200°C. Cuocere le barchette di rosti surgelati per circa 8-11 minuti fino a doratura. Scuotere di tanto in tanto il cestello

Dopo la preparazione le barchette di rosti possono essere guarnire con ripieno freddo o caldo

## **Confezionamento**

### **Tipo di imballaggio**

Busta

### **Peso**

2000 g e

### **Unità**

Grammi

44 pezzi da 42 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](http://www.11er.at)

### **Mail**

Info@11er.at