

Spezifikation

Version 10-02/2024

Datum 27.02.25

Seite: 1

Art.Nr
622299

Bezeichnung
Rosmarin Rösti hausgemacht

Beschreibung: Flaches, annähernd rund geformtes Rösti mit farblich unterschiedlicher Oberfläche von goldgelb bis leicht bräunlich, mit feinen Rosmarin-Stückchen. Vorgebacken in Pflanzenöl, tiefgekühlt.

Zutaten: Kartoffeln 88%, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps) in veränderlichen Gewichtsanteilen, Kartoffelstärke, Salz, Rosmarin 0,5%, Dextrose, 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. 13-16 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).

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.

Küchengeräte unterliegen Schwankungen, deshalb können unsere Empfehlungen nur Richtwerte sein.

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

Sensorik: Geruch und Geschmack: typisch nach Kartoffeln und Rosmarin mit einer leichten Frittiernote, ohne Fremdgeruch oder -geschmack.
Konsistenz: außen knusprig, im Kern mit leichtem Biss, nicht zu weich oder verkocht.

MHD & Lagerbed.: 24 Monate ab Produktion, bei mind. -18 °C lagern.

Kennwerte			Untergrenze	Richtwert	Obergrenze	ME
Physikalisch	Durchmesser Obergr			80,000	90,000	mm
	Durchmesser Untergr		70,000	80,000		mm
	Höhe		13,000	15,000	17,000	mm
Chemisch	Stückgew. durchschn.	10 Stück	50,000	51,000	52,000	g
	Fettgehalt	ca.	4,500	6,000	7,500	%
	Freie Fettsäuren				1,000	%
Optisch	Peroxidzahl				10,000	mml
	Backfarbe zub.	USDA	2,000		3,000	
	Backfarbe TK	USDA	1,500		2,500	
Sensorisch	Knusprigkeit	Noten 9-1	6,000	8,000	9,000	
	Geschmack	Noten 9-1	6,000	8,000	9,000	
Mikrobiologisch	E. coli			100,000	1.000,000	/g
	koag. pos. Staph.			100,000	1.000,000	/g
	Bacillus cereus			500,000	1.000,000	/g
	L. monocytogenes				100,000	/g
	Salmon. negativ in				25,000	g



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

Bank: Raiffeisen Landesbank Vorarlberg
mit Revisionsverband eGen
Rheinstraße 11, 6900 Bregenz, Austria
IBAN: AT17 3700 0000 0002 5023
BIC: RVVGAT2B

UID-Nummer:
ATU64421806
Firmenbuch:
Landesgericht Feldkirch
FN 207308s

Nährwerte		tiegeköhlt	100g	GDA		zubereitet	100g	GDA	
		172,40	kcal	8,62	%	204,90	kcal	10,25	%
	Energie	723,90	KJ	8,64	%	860,40	kJ	10,27	%
		2,17	BE			2,58	BE		
	Fett	6,00	g	8,57	%	7,10	g	10,14	%
	ges. Fettsäuren	0,60	g	3,00	%	2,90	g	14,50	%
	Kohlenhydrate	26,00	g	10,00	%	31,00	g	11,92	%
	Zucker	1,00	g	1,11	%	1,20	g	1,33	%
	Ballaststoffe	2,60	g	10,40	%	3,10	g	12,40	%
	Eiweiß	2,30	g	4,60	%	2,70	g	5,40	%
	Salz	1,08	g	17,92	%	1,25	g	20,83	%
	Natrium	0,43	g	17,92	%	0,50	g	20,83	%

Nutri-Score: C Gesamtpunkte: 7

Allergene	Bestandteile	Info	enthalten	Mg	Me
	Glutenhaltiges Getr.		☐		
	Krebstiere & Produkt		☐		
	Eier & Eierzeugnisse		☐		
	Fisch & Fischerzeug.		☐		
	Erdnüsse & Erzeugn.		☐		
	Soja & Sojaprodukte		☐		
	Milch & Milchprod.		☐		
	Schalenfrüchte		☐		
	Sesamsamen & Prod.		☐		
	Sulfit > 10mg/kg	im Endprodukt < 10 mg/kg	☐		
	Sellerie		☐		
	Senf & Senfprodukte		☐		
	Lupine & Produkte		☐		
	Weichtiere		☐		

GMO: Im Sinne der VO (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und der VO (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln, enthält das Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand keine gentechnisch veränderten Organismen bzw. ist nicht aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt.

[Ende]



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

Bank: Raiffeisen Landesbank Vorarlberg
mit Revisionsverband eGen
Rheinstraße 11, 6900 Bregenz, Austria
IBAN: AT17 3700 0000 0002 5023
BIC: RVVGAT2B

UID-Nummer:
ATU64421806
Firmenbuch:
Landesgericht Feldkirch
FN 207308s