

## Spezifikation

Version 21-04/2022

Datum 17.10.22

Seite: 1

Art.Nr  
**622247**

Bezeichnung  
**Rösti wie hausgemacht**

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

**Zutaten:** Kartoffeln 88%, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps) in veränderlichen Gewichtsanteilen, 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).

**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.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

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

**MHD & Lagerbed.:** 11er EH- und GV-Artikel:  
24 Monate ab Produktion, bei mind. -18 °C lagern.

| Kennwerte       |                      |           | Untergrenze | Richtwert | Obergrenze | ME  |
|-----------------|----------------------|-----------|-------------|-----------|------------|-----|
| Physikalisch    | Stückgew. durchschn. | 10 Stück  | 49,000      | 50,000    | 52,000     | g   |
|                 | Durchmesser Obergr   |           |             | 85,000    | 90,000     | mm  |
|                 | Durchmesser Untergr  |           | 80,000      | 85,000    |            | mm  |
|                 | Höhe                 |           | 13,000      | 15,000    | 17,000     | mm  |
| Chemisch        | Fettgehalt           |           | 4,500       | 6,000     | 7,500      | %   |
|                 | Salzgehalt           | titriert  | 0,825       | 1,100     | 1,475      | %   |
|                 | Freie Fettsäuren     |           |             |           | 1,000      | %   |
|                 | Peroxidzahl          |           |             |           | 10,000     | mml |
| Optisch         | Backfarbe TK         | USDA      | 1,000       |           | 2,000      |     |
|                 | Backfarbe zub.       | USDA      | 3,000       |           | 4,000      |     |
| 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  
F +43 (0)5522/515 21-5  
www.11er.at, info@11er.at

**Bank:** Raiffeisenlandesbank Vorarlberg  
Waren- u. Revisionsverband reg. Gen.m.b.H  
Rheinstr. 11, 6900 Bregenz, Austria  
IBAN: AT17 3700 0000 0002 5023  
BIC: RVVGAT2B

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

| Nährwerte |                 | tiefegekühlt | 100g | GDA     | zubereitet | 100g | GDA    |
|-----------|-----------------|--------------|------|---------|------------|------|--------|
|           |                 |              |      |         |            |      |        |
| Energie   |                 | 172,40       | kcal | 8,62 %  | 0,00       | kcal | 0,00 % |
|           |                 | 723,90       | KJ   | 8,64 %  | 0,00       | kJ   | 0,00 % |
|           |                 | 2,17         | BE   |         | 0,00       | BE   |        |
|           | Fett            | 6,00         | g    | 8,57 %  |            | g    | 0,00 % |
|           | ges. Fettsäuren | 0,80         | g    | 4,00 %  |            | g    | 0,00 % |
|           | Kohlenhydrate   | 26,00        | g    | 10,00 % |            | g    | 0,00 % |
|           | Zucker          | 1,00         | g    | 1,11 %  |            | g    | 0,00 % |
|           | Ballaststoffe   | 2,60         | g    | 10,40 % |            | g    | 0,00 % |
|           | Eiweiß          | 2,30         | g    | 4,60 %  |            | g    | 0,00 % |
|           | Salz            | 1,10         | g    | 18,33 % | 0,00       | g    | 0,00 % |
|           | Natrium         | 0,44         | g    | 18,33 % |            | g    | 0,00 % |

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

**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  
F +43 (0)5522/515 21-5  
www.11er.at, info@11er.at

**Bank:** Raiffeisenlandesbank Vorarlberg  
Waren- u. Revisionsverband reg. Gen.m.b.H  
Rheinstr. 11, 6900 Bregenz, Austria  
IBAN: AT17 3700 0000 0002 5023  
BIC: RVVGAT2B

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

# 11er Rösti

wie hausgemacht

vorgebacken in Sonnenblumenöl - tiefgekühlt



SELECTION



Vielseitig in der Weiterverarbeitung

Hausgemachte Optik

Perfekt für Pfanne, Kombidämpfer, Fritteuse oder Heißluftfritteuse

Ideale Beilage zu verschiedensten Gerichten

Herrlich knusprig, aus besten Kartoffeln



Art. Nr.: 22142 | 3000 g



# 11er Rösti

## wie hausgemacht

vorgebacken in Sonnenblumenöl - tiefgekühlt



### SELECTION

★ ★ ★ ★ ★



Serviertipp

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"/> | Meeresfrüchte**                    |
|           | <input type="checkbox"/> | Eier**                             | <input type="checkbox"/> | Erdnüsse**                         |
|           | <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"/> |                                    |



\*) 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!**

**11er Nahrungsmittel GmbH**

Galinastr. 34, 6820 Frastanz, Austria, info@11er.at, [www.11er.at](http://www.11er.at)