



ALIMENTARE
GELO
VERDURE SURGELATE

SCHIACCIATA DI RÖSTI 11ER KG.2,64X1



CODICE
14535

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Schiacciata di rösti "come fatta in casa", precotta e surgelata.

INGREDIENTI

Patate 85 %, oli vegetali (girasole, colza) in proporzione variabile, fecola di patate, sale, destrosio, spezia.
VEGANO. SENZA GLUTINE. SENZA LATTOSIO.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in freezer a -18°C. Dopo lo scongelamento non ricongelare.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore: rustico e deciso

Consistenza: croccante

UTILIZZO

Da consumarsi previa cottura:

1. **Padella:** In una padella o piastra riscaldare l'olio vegetale o grasso. Cuocere i rösti surgelati o poco scongelati a fiamma media per circa 3 - 4 minuti su ambo i lati fino a doratura (rigirare più volte).
2. **Forno a convezione:** Preriscaldare il forno a convezione fino a circa 180 °C. Distribuire i rösti surgelati su una teglia e cuocere per ca. 10 - 15 minuti fino a doratura. Rigirare a metà cottura.
Può essere condita con pomodori freschi e mozzarella filante, o guarnita con uova e pancetta affumicata, può essere inoltre utilizzata come contorno a piatti di carne o pesce o ancora come snack.