

Spezifikation

Version 12-08/2019

Datum 07.08.19

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 reinem Sonnenblumenöl, tiefgekühlt.

Zutaten: Kartoffeln 88%, Sonnenblumenöl 6%, Kartoffelstärke, jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodid), Dextrose, Zwiebelpulver, Gewürz.

Zubereitung:

Zubereitung:

1. Backofen: Heissluft: auf 180°C vorheizen. Die tiefgekühlten Rösti 1-lagig auf dem Backblech verteilen und ca. 18-23 Minuten goldgelb backen.
2. Backofen: Ober- und Unterhitze: auf 200°C vorheizen und ca. 20-25 Minuten goldgelb backen. Gegen Ende der Backzeit einmal wenden. Unser Tipp: Wir empfehlen die Verwendung von Backpapier !
3. Pfanne: Etwas Fett in eine (beschichtete) Pfanne geben und die tiefgekühlten Rösti bei schwacher bis mittlerer Hitze beidseitig je ca. 3 Minuten goldgelb braten. Unser Tipp: Überschüssiges Fett mit etwas Küchenpapier abtupfen !
4. Grill: 11er Rösti sind ideal zum Grillen. Die Zubereitung ist dem jeweiligen Grill anzupassen.
5. Heissluftfritteuse: auf 200°C vorheizen. Die tiefgekühlten Rösti 1-lagig im Frittierkorb verteilen und je nach Leistung des Gerätes zwischen 6-10 Minuten goldgelb backen.

Empfehlung: Das tiefgefrorene Produkt gemäß Zubereitungshinweis goldgelb zubereiten. Das Produkt bitte nicht zu stark bräunen. Bei kleineren Mengen die Zubereitungszeit entsprechend reduzieren.

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.: 18 Monate, bei mind. - 18 °C lagern.

| Kennwerte | | Untergrenze | Richtwert | Obergrenze | ME | |
|-----------------|-----------------------------|-------------|-----------|------------|--------|------|
| Physikalisch | Stückgewicht einzeln | 49,000 | 50,000 | 52,000 | g | |
| | Stückgew. durchsch. 10 Stk. | 49,500 | 50,500 | 51,000 | g | |
| | Durchmesser Obergr | | 85,000 | 90,000 | mm | |
| | Durchmesser Untergr | | 80,000 | 85,000 | mm | |
| | Höhe | | 13,000 | 15,000 | 17,000 | mm |
| Chemisch | Wassergehalt | | | 65,000 | % | |
| | Fettgehalt | | 4,500 | 6,000 | 7,500 | % |
| | Salzgehalt titriert | | 0,825 | 1,100 | 1,475 | % |
| | Freie Fettsäuren | | | | 1,000 | % |
| | Peroxidzahl | | | | 10,000 | mmol |
| Optisch | Bruch pro 4 kg | | | 1,000 | Stk | |
| | Flecken Gesamt | | | 20,000 | Pkt | |
| | Backfarbe TK USDA | | 1,000 | 2,000 | | |
| | Backfarbe zub. USDA | | 3,000 | 4,000 | | |
| 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 | |



Spezifikation

Version 12-08/2019

Datum 07.08.19

Seite: 2

| Nährwerte | Energie | tiefgekühlt—100g | | zubereitet—100g | |
|-----------|-----------------|------------------|---------|-----------------|--------|
| | | | GDA | | GDA |
| | | 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 % |
| | Ballast | 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 |
|-----------|----------------------|--------------------------|--------------------------|-------|
| | Glutenhaltige Prod. | | <input type="checkbox"/> | |
| | Krebstiere & Produkt | | <input type="checkbox"/> | |
| | Eier & Eierzeugnisse | | <input type="checkbox"/> | |
| | Fisch & Fischprod. | | <input type="checkbox"/> | |
| | Erdnüsse & Produkte | | <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]

