

D Rösti

Zubereitung:

1. Vor Öffnen des Alu-Beutels den Inhalt durch vorsichtiges Drücken etwas auflockern. Den Packungsinhalt - ohne Fettzugabe - in eine beschichtete Pfanne geben und gleichmäßig verteilen. Kurz anbraten (ca. 3 - 5 Minuten bei mittlerer Hitze), ab und zu durchrühren.
2. Die Kartoffeln vom Pfannenrand zur Mitte hin festdrücken und ca. 5 Minuten braten, bis sich am Rand eine goldgelbe Kruste gebildet hat, anschließend wenden.
3. Zum Wenden einen flachen Deckel oder Teller auf die Pfanne legen, fest andrücken und umdrehen. Die so gewendeten Rösti vom Deckel oder Teller wieder in die Pfanne zurückgleiten lassen und die 2. Seite ebenfalls ca. 5 Minuten goldgelb braten.

Nach dem Öffnen der Alu-Innenverpackung Rösti am selben Tag aufbrauchen.

Zutaten: Kartoffeln (94%) Sonnenblumenöl, Kartoffelstärke, Geschmacksverstärker: Natriumglutamat; Aroma, Raucharoma, Stabilisator: Natriumcitrate; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Speisesalz, Hefeextrakt, Zucker, Gewürze. Spuren: **Ei, Milch, Soja, Sulfid, Sellerie**

IRL GB USA Rösti shredded potatoes in vegetable oil

Cooking instructions:

1. Squeeze tinfoil bag gently before opening to loosen contents. Empty the contents of pouch - without adding oil - into a non-stick frying pan. Spread the contents evenly over the base of the pan. Cook for 3-5 minutes (medium heat), stirring occasionally.
2. Draw in the potato from the side of the pan and press down lightly. Continue cooking for a further 5 minutes until a golden crust forms round the edge.
3. Turn the Rösti by placing a lid or a plate over the pan. Slide the turned potato back into the pan and cook the other side for about 5 minutes until a golden crust forms.

Use contents on day of opening the pouch.

Ingredients: Potatoes (94%), sunflower oil, potato starch, flavour enhancer: E621 (monosodium glutamate); flavourings, smoke flavour, stabiliser: E 331 (monosodium citrate); emulsifier: E 471 (mono- and diglycerides of fatty acids); salt, yeast extract, sugar, condiments. (may contain: **egg, milk, soya, sulphite, celery**)

F Rösti – Pommes de terre en tranches à l'huile végétale

Mode d'emploi:

1. Avant d'ouvrir le sachet en aluminium, fragmenter un peu le contenu en pressant légèrement. Versez le contenu du sachet dans une poêle (si celle-ci est anti-adhésive n'ajoutez pas de matière grasse). Répartissez uniformément les pommes de terre et les faire cuire 3 à 5 min (à feu moyen), en remuant de temps en temps.
2. Aplatissez les pommes de terre à l'aide d'une spatule en commençant par le bord vers le centre. Faites dorer pendant 5 min, jusqu'à obtenir une croûte dorée sur les bords.
3. Mettez un couvercle sur la poêle. Retournez celles-ci et faites glisser de nouveau les Rösti dans la poêle afin de faire dorer l'autre côté pendant 5 min. environ.

A consommer le jour même de l'ouverture du sachet.

Ingédients: Pommes de terre (94%), huile de tournesol, fécula de pommes de terre, exhausteur de goût: E 621; arôme, arôme de fumée, stabilisant: E 331; émulsifiant: E 471; sel, extrait de levure, sucre, épices. (peut contenir de traces: **œuf, lait, soja, sulfite, céleri**)

I Rösti – Patate tagliate

Preparazione:

1. Versare il contenuto della confezione in una padella antiaderente e distribuire uniformemente senza aggiungere grasso. Rosolare brevemente (3 - 5 minuti a fuoco medio) girando di tanto in tanto.
2. Spingere i Rösti dal bordo della padella verso il centro e farli cuocere per 5 minuti, finché sul bordo non si è formata una crosta dorata, quindi girarli.
3. Per girarli appoggiare un coperchio piatto o un piatto sulla padella, premere e girare. Far scivolare i Rösti girati nella padella e far dorare anche l'altro lato per 5 minuti.

Dopo aver aperto la confezione interna di alluminio, consumare i Rösti il giorno stesso.

Ingredienti: Patate (94%), olio di girasole, fecola di patate, esaltatore di sapidità: glutammato di sodio; aroma, aroma di fumo, stabilizzante: citrati di sodio; emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; sale, estratto di lievito, zucchero, spezie. (può contenere tracce di: **uovo, latte, soia, solfito, sedano**)

Durchschnittliche Nährwerte / average nutritional values / Valeur nutritionnelles moyennes / Valori nutritivi medi	pro 100 g	1 Portion (200 g)	% (100 g)*
bratfertig / oven-ready / prêt à mettre au four / pronta cottura			
Brennwert / energy / énergie / energia	403 kJ	806 kJ	5%
	96 kcal	192 kcal	5%
Fett / fat / graisses / grassi	3,0 g	6,0 g	4%
davon / of which / dont / di cui			
gesättigte Fettsäuren / saturates / acides gras saturés / acidi grassi saturi	0,3 g	0,6 g	2%
Kohlenhydrate / carbohydrate / glucides / carboidrati	14,5 g	29,0 g	5%
davon Zucker / of which sugars/ dont sucres / di cui zuccheri	0,3 g	0,6 g	<1%
Ballaststoffe / fibre / fibres alimentaires / fibre	2,1 g	4,2 g	
Eiweiß / protein / protéines / proteine	1,6 g	3,2 g	3%
Salz / salt / sel / sale	1,2 g	2,4 g	19%

Hergestellt in Deutschland / Produced in Germany /
Fabriqué en Allemagne / Prodotto in Germania

Durch schonendes Erhitzen haltbar gemacht /
Sterilized product / Produit stérilisé / Prodotto sterilizzato

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal) / Reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal) /
Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal) / Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)



Mindestens haltbar bis: siehe Deckellasche / For best before see top of the box /
à consommer de préférence avant le: voir la date indiquée sur le couvercle du
paquet / Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi coperchio della confezione

Net Wt. 14.1 OZ

400 g e