

Hero Rösti Originale sacco da 500g



Art. Nr. 2918.333

| | |
|-------------------------|-----------------|
| Peso lordo | 0.511 KG |
| Peso netto | 0.500 KG |
| Confezione | Busta/Sacco |
| Inalterabilità | non refrigerato |
| Conservazione | 12 mesi |
| Denominazione specifica | Rösti |

Informazioni sulla vendita e sull'immagazzinamento



1 PAL = 1000 ST

Istruzioni per la conservazione:

Una volta aperto, conservare per max. 3 giorni a max. +5°C.

Indicazioni alimentari

- Assenza di glutine
- Assenza di lattosio
- Latto-vegetariano
- Ovo-latto-vegetariano
- Ovo-vegetariano
- Vegano/vegetale

Ingredienti

patate, olio di colza, sale marino, amido di patate, spezie, antiossidanti (acido ascorbico, acido citrico). PUO' CONTENERE TRACCE DI: SEDANO, SENAPE.

Paese di produzione

Paese di produzione: Principato Liechtenstein (FL)

Informazioni sul prodotto

Allergeni

| | No | Può contenere | Sì |
|-------------------------------------------------|----|---------------|----|
| Cereali contenenti glutine | x | | |
| Crostacei | x | | |
| Uova | x | | |
| Pesce | x | | |
| Arachidi | x | | |
| Soia | x | | |
| Proteine del latte | x | | |
| Lattosio | x | | |
| Mandorle | x | | |
| Nocciole | x | | |
| Noci (Juglans regia) | x | | |
| Noci di acagiù | x | | |
| Noci di Pecan | x | | |
| Noci del Brasile | x | | |
| Pistacchi | x | | |
| Noci macadamia o noci del Queensland | x | | |
| Sedano | | x | |
| Senape | | x | |
| Semi di sesamo | x | | |
| Anidride solforosa e solfiti (≥ 10 mg/kg) | x | | |
| Lupini | x | | |
| Molluschi | x | | |

Certificazioni di prodotto

| | Certificazioni di prodotto |
|-----------------|----------------------------|
| Suisse Garantie | x |
| Beelong | A+ |

Informazioni sul prodotto

Valore nutritivo

| | per 100g |
|------------------------------|-----------------|
| Energia | 445 kJ |
| Energia | 106 kcal |
| Grassi | 4.8 g |
| - di cui acidi grassi saturi | 0.4 g |
| Carboidrati | 13 g |
| - di cui zuccheri | 0.2 g |
| Fibre | 2 g |
| Proteine | 1.8 g |
| Sale | 0.95 g |

Istruzioni di preparazione

Distribuire il contenuto uniformemente in una padella antiaderente senza aggiunta di olio o grasso, e fare cuocere a fuoco medio. Girare la massa con l'aiuto di un piatto e lasciare cuocere fino a raggiungere la doratura.

Data di creazione: 22.04.2026

I nostri prodotti possono essere soggetti a variazioni delle ricette. Fanno fede le indicazioni riportate sulla confezione.