

## Istruzioni per la cottura dei prodotti Romer's

Articolo	Tempo di scongelamento (min.)	Temperatura del forno preriscaldato		a vapore	Tempo di cottura (min.)
		ad aria	tradizionale		
Cornetto al burro precotto	-	180	200	no	2 - 3
Cornetto al burro Avanti	15	180	210	si	16 - 18
Cornetto al burro crudo	vedi *	180	210	si	14 - 17
BIG cornetto al burro Avanti	30	180	210	si	23
Triangolo Sils Avanti	15	180	210	si	20
Mini cornetto al burro precotto	-	180	200	no	1
Mini cornetto al burro Avanti	15	180	210	si	12 - 15
Michettine da tavola	-	180	200	no	2 - 4
Bastoncino attorcigliato scuro, michetta, michetta campagnola, michetta scura, Bürli svizzero, coppia di Bürli, pane ticino mini, panino ai semi di girasole e zucca, panino di farro, parigino, sandwich farmer	-	180	200	no	4 - 6
Panino alla frutta	-	180	200	no	5 - 7
Michettina scura, michetta imperiale	-	180	200	no	3 - 5
Panini, ciabatta, panino Maggia, sandwich attorcigliato	-	180	200	no	5 - 6
Brezel bavarese	-	180	200	no	1 - 2
Pane a quadrifoglio, pane a tortiglione bianco e scuro, pane del contadino, pane 500 g bianco, pane del cacciatore, pane ai cereali, pane di segale, pane di farro, pane Maggia, pane TradiLin	-	180	200	no	8 - 10
Pane rustico	-	180	200	no	8 - 12
Pane del contadino piccolo, pane a tortiglione mediterraneo, pane 250 g scuro, pane ticinese, baguette	-	180	200	no	6 - 7
Pane casereccio, pane formato	-	180	200	no	10 - 15
Parigino, parigino dieci grani	-	180	200	no	7 - 8
Pane di patate e noci	-	180	200	no	10 - 12
Pain per fondue, treccia al burro	-	180	200	no	4 - 6
Salatino al curry -, fagottino agli spinaci -, fagottino al pomodoro Aperitivo	-	200	220	no	10 - 12
Avvoltino di carne -, bastoncino al formaggio -, cornetto al prosciutto Aperitivo	15	180	200	no	12 - 15
Fagottino al würstel, cornetto al prosciutto	30	180	200	no	26
Cornetto al prosciutto Party	15	180	200	no	21
Strudel di carne, strudel di porro	-	180	200	no	23 - 27
Tortina al formaggio di pasta sfoglia	-	180	225	no	24 - 27
Tortina al formaggio Party	-	180	200	no	10
Tortina al formaggio	-	180	200	no	10 - 12
Pizza base	10	250	280	no	2 - 3
Cornetto e bastoncino alle nocciole e mandorle	30	180	200	no	26
Bastoncino alla vaniglia	30	180	200	no	20 - 25
Jalousie all'albicocca e alle prugne	-	180	200	no	26
Fagottino alle mele	-	180	210	no	21
Assortimento di mini pasticcini di pasta sfoglia	15	180	200	no	18 - 22
Mini panino al cioccolato	15	180	210	si	13 - 15
Panino al cioccolato crudo	vedi *	180	210	si	14 - 17
Panino al cioccolato precotto	-	180	200	no	3 - 4
Plunder lamponi e vaniglia Avanti	-	180	200	si	16 - 18
Cornetto Branche Avanti, lumaca alle nocciole Avanti	15	180	210	si	16 - 18
Cornetto alla viennese	-	180	200	no	2 - 3
Strudel alle mele	-	180	210	no	37

\* Etichetta dei prodotti sul cartone

## Istruzioni per lo scongelamento dei prodotti Romer's

Scongelaire in frigorifero (max. +5 °C), consumare entro un giorno			
Singoli pezzi di torta, dessert nel bicchiere	4 - 5 o.	Dessert al trancio, pasticceria	3 - 4 Std.
Dessert ai cubetti, pasticceria mini	2 - 3 o.	Dessert per diabetici	4 - 5 Std.
Scongelaire a temperatura ambiente			
Sandwich, panino al latte, panino hamburger, Big Bun	40 - 50 min.	Cake, panino della pausa	40 - 60 min.
Silserli banchetto, brezel Sils, Silser	40 - 50 min.	Biber, Berliner	60 - 90 min.
Mini treccia, Mini treccia alla confettura, Baguette Sils	30 - 45 min.	Treccia russa	2 - 3 o.
Mini treccia Sils, nodo di treccia	30 - 45 min.	Donut alla crema	30 - 40 min.
Treccia al burro	3 o.	Fagottino alla ricotta	60 - 90 min.
Tortine da tavola	30 - 40 min.	Biscottini	20 - 30 min.

## Istruzioni per la cottura dei prodotti snack Toast Master

Articolo	Forno a microonde con funzione crisp	Snack Toaster	Forno ad aria
	<ul style="list-style-type: none"> <li>I prodotti passano direttamente dal congelatore all'apparecchio per la preparazione.</li> <li>Preriscaldare il forno a microonde (ca. 700 Watt) e la relativa teglia per 3 minuti con funzione crisp.</li> <li>Se non diversamente indicato, utilizzare sempre la funzione crisp.</li> <li>Utilizzare sempre l'apposita teglia da forno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Scongelaire il prodotto prima della cottura. I prodotti scongelati si conservano in frigorifero per 4 giorni ad una temperatura massima di 5 °C.</li> <li>Se non diversamente indicato, i prodotti vanno preparati <u>senza rimuovere la pellicola</u>.</li> <li>Per tutti gli snack contrassegnati con «MICRO»: suggeriamo di passarli precedentemente 1-1 ½ minuto nel microonde a ca. 700 Watt per scaldare bene l'interno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tutti i prodotti contrassegnati con ** vanno scongelati prima della cottura.</li> <li>Preriscaldare il forno a 200 °C.</li> <li>Preparare i prodotti senza rimuovere la pellicola.</li> <li>Chiudere la presa d'aria fresca.</li> <li>Possibilmente utilizzare una teglia da forno forata e senza bordi.</li> </ul>
Ciabatta Pizza vegi	2 ½ min. (senza pellicola)	5 min.	8 min.
Trancio guarnito	2 ½ min. (senza pellicola)	5 min.	10 min.
Pane all'aglio	2 ½ min. (senza pellicola)	5 min.	8 min.
Masterburger	Carne 2 ½ min. (con pellicola), pane 1 min. (senza pellicola)	Carne 5 min., pane 1 min.	Carne 8 min. **, pane 3 min.
Focaccia	1 ½ min. con funzione crisp, infine 1 ½ min. senza funzione crisp (senza pellicola)	4 min. (senza pellicola) (MICRO)	8 min. **
Croque Monsieur	3 ½ min., girare dopo 2 min. (senza pellicola)	4 min., girare dopo 2 min. (MICRO)	10 min.
Chicken Sandwich naturale	Carne 3 min. (con pellicola), pane 1 min. (senza pellicola)	Carne 7 min., pane 2 min.	Carne 10 min., pane 6 min.
Chicken Sandwich Curry	Carne 3 min. (con pellicola), pane 1 ½ min. (senza pellicola)	Carne 7 min., pane 3 min.	Carne 10 min., pane 6 min.
Chicken Sandwich provenzale	Carne 3 min. (con pellicola), pane 1 min. (senza pellicola)	Carne 7 min., pane 3 min.	Carne 10 min., pane 6 min.
Hot Dog	Carne 2 min. (con pellicola), pane 1 min. (senza pellicola)	Carne 5 min., pane 1 min.	Carne 10 min., pane 6 min.

Le indicazioni per la preparazione sono indicative e possono subire variazioni.