

## Istruzioni per la cottura dei prodotti Romer's

Articolo	Tempo di scongelamento (min)	Temperatura del forno Articolo periscaldato		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
Cornetto al burro mini precotto	–	180	200	no	1
Michettine da tavola	–	180	200	no	2 – 4
Michetta, michetta campagnola, michetta scura, Bürli svizzero, coppia di Bürli, pane ticino mini, panino ai semi girasole e zucca, parigino, sandwich farmer	–	180	200	no	4 – 6
Panini, ciabatta, sandwich attorcigliato	–	180	200	no	5 – 6
Pane a quadrifoglio, pane a tortiglione, pane del contadino, pane 500 g bianco, pane del cacciatore, pane ai cereali, pane di segale, pane TradilIn	–	180	200	no	8 – 10
Pane del contadino piccolo, pane 250 g scuro, pane ticinese, Baguette alle olive, Baguette	–	180	200	no	6 – 7
Pane casereccio, pane formato	–	180	200	no	10 – 15
Parigino, parigino dieci grani	–	180	200	no	7 – 8
Treccia al burro	–	180	200	no	4 – 6
Fagottino al curry, agli spinaci, al pomodoro	–	200	220	no	10 – 12
Avvoltino di carne, bastoncino al formaggio	15	180	200	no	12 – 15
Fagottino al würstel, cornetto al prosciutto	30	180	200	poco	26
Cornetto al prosciutto Party	15	180	200	poco	21
Tortina al formaggio Party	–	180	200	no	10
Tortina al formaggio, pane all'aglio	–	180	200	no	10 – 12
Pizza base	10	250	280	no	2 – 3
Cornetto e bastoncino alle nocciole/mandorle	30	180	200	poco	26
Jalousie all'albicocca e alle prugne	–	180	200	poco	26
Fagottino alle mele	–	180	200	poco	21
Cornetto Branche Avanti	15	180	210	si	16 – 18
Cornetto alla crema	–	180	200	no	1 – 2
Cornetto alla viennese	–	180	200	no	2 – 3
Plunder all'albicocca	–	180	200	no	3 – 4
Strudel alle mele	–	180	210	poco	37

\* Etichetta dei prodotti sul cartone

## Istruzioni per lo scongelamento dei prodotti Romer's

### Scongellare in frigorifero (max. +5°C), innert einem Tag konsumieren.

Torte	4 – 5 o.	Dessert al trancio, Pasticceria	3 – 4 o.
Tranci da dessert	2 – 3 o.	Dessert per diabetici	4 – 5 o.
Dessert nel bicchiere	4 – 5 o.		

### Scongellare a temperatura ambiente

Sandwich, panino al latte, panino hamburger	40 – 50 min.	Cake, panino della pausa, muffin	40 – 60 min.
Silserli banchetto, brezel Sils, Silser	40 – 50 min.	Biber, Berliner	60 – 90 min.
Mini treccia, focaccia ticinese, Baguette Sils, mini treccia Sils	30 – 45 min.	Treccia russa	2 – 3 o.
Treccia al burro	3 o.	Donut	30 – 40 min.
Tortine da tavola	30 – 40 min.	Fagottino alla ricotta	60 – 90 min.
		Biscottini	20 – 30 min.