

12306 Hähnchen-Brust-Spieß mit Paprika und Olive, ca. 25g +/-5



Zustand:

gegart, tiefgefroren

Zutaten:

Hähnchenbrust (60%), Paprika (21%), Oliven (6%) (Oliven, Wasser, Speisesalz, Säuerungsmittel: Milchsäure, Stabilisator: Eisen(II)-gluconat), Wasser, SENF körnig (Wasser, SENFSAAT, Branntweinessig, Weissweinessig, Speisesalz, Zucker, Sherryessig, Gewürze), Olivenöl, Gewürze, Tapiokastärke, Speisesalz. Kann Spuren von ERDNÜSSEN enthalten.

Allergene:

SENF und SENF-erzeugnisse. Kann Spuren von ERDNÜSSEN enthalten.

Nährwerte:

Nährwerte (bezogen auf 100 g.): Diese Angaben sind Richtwerte und unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Die genannten Werte wurden entsprechend dem EU-Leitfaden zu Nährwerttoleranzen und Nährwertangaben angegeben.

Brennwerte:	534kJ / 127kcal		
Fett:	5,1g	davon gesättigte Fettsäuren:	0,8g
Kohlenhydrate:	0,8g	davon Zucker:	0,8g
Eiweiß:	18,4g		
Salz:	1,03g		

MHD:

18 Monate ab Produktionsdatum bei -18°C (nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!)

Herkunft:

Deutschland

Verpackung:

Verkaufseinheit (VE Langenbach):	Gastrokarton (1kg)
Inhalt pro Gastro-/Displaykarton:	ca. 40 Stück à ca. 25g = 1kg
Palettenfaktor	255 VE (17 Lagen à 15 VE pro Lage)
EAN VE Langenbach:	4019859123064
EAN Gastro-/Displaykarton:	4019859123064

Zubereitungsempfehlung:

Den Regenerationsprozess empfehlen wir im tiefgekühlten Zustand ohne vorheriges Auftauen durchzuführen. Auf dieser Verfahrensweise beruhen alle unsere Zubereitungsempfehlungen. Angegebene Regenerationszeiten und -temperaturen sind ermittelte Richtwerte und können durch unterschiedliche Ofen-Auslastung und technische Ausstattung des Combisteamers abweichen.



Combi-Steamer (Heißluft, VORGEHEIZT) 170°C, 4 Min.



AUFTAUEN: bei ca. 25°C Raumtemperatur (bis Kerntemp. 0°C) ca. 40-50 Min.