

12309 Hähnchen-Brust-Spieß mit Erdnuss, ca. 25g +/-3



Zustand:

gegart, tiefgefroren

Zutaten:

Hähnchenbrust (74%), ERDNUSSCREME (8,79%) (ERDNUSSKERNE (92%), pflanzliches Öl (ERDNUSS, Palm), Rohrzucker, Meersalz), Chilisaucе (Zucker, Wasser, roter Chili, Weinessig, Gewürze, Speisesalz, modifizierte Maisstärke), ERDNUSSKERNE (3,43%), Rapsöl, SOJASAUCE (Wasser, SOJABOHNEN, WEIZENMEHL, Speisesalz), Speisesalz, Koriander, Peppadew™ (Piquanté Kirschkaprika, Wasser, Zucker, Branntweinessig, Meersalz, Antioxidationsmittel: Zitronensäure, Ascorbinsäure, Stabilisator: Calciumchlorid).

Allergene:

glutenhaltiges Getreide (Weizen) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse

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 Nährwertrundungen angegeben.

Brennwerte:	764kJ / 182kcal		
Fett:	7,4g	davon gesättigte Fettsäuren:	1,1g
Kohlenhydrate:	5,2g	davon Zucker:	5,2g
Eiweiß:	23,6g		
Salz:	0,93g		

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:	4019859123095
EAN Gastro-/Displaykarton:	4019859123095

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.