

## 12533 Hähnchen-Brust-Medaillons "Milanese", ca. 70g +/-10



Zustand:

gegart, tiefgefroren

Zutaten:

Hähnchenbrustfleisch (71%), gewürzt (Hähnchenfleisch (92%), pflanzliches Öl (Sonnenblume, Raps), Speisesalz, Dextrose), Tomaten-Paprika-Zubereitung (Tomatenmarkkonzentrat, rote Paprikawürfel, Tomatensaftkonzentrat, Wasser, Tomatenwürfel, grüne Paprikawürfel, Zucker, Karottensaftkonzentrat, Apfelessig, modifizierte Stärke, Speisesalz, Zitronensaftkonzentrat, Cayennepfeffer, Knoblauch), ITALIENISCHER HARTKÄSE 32% Fett i. d. Tr. (MILCH, Salz, Konservierungsstoff: LYSOZYM AUS EI), PROVOLONE 44% Fett i. Tr. (mit Lab), Speisesalz, Kräuter, Gewürze. Kann Spuren von ERDNÜSSEN und SELLERIE enthalten.

Allergene:

Eier und Eierzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse (Laktose). Kann Spuren von ERDNÜSSEN und SELLERIE 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 Nährwertrundungen angegeben.

Brennwerte:	579KJ / 138kcal		
Fett:	4,5g	davon gesättigte Fettsäuren:	2,1g
Kohlenhydrate:	3,0g	davon Zucker:	2,4g
Eiweiß:	20,2g		
Salz:	1,6g		

MHD:

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

Herkunft:

Deutschland

Verpackung:

Verkaufseinheit (VE Langenbach):	Gastrokarton (3kg)
Inhalt pro Gastro-/Displaykarton:	ca. 43 Stück à ca. 70g = 3kg
Palettenfaktor	126 VE (14 Lagen à 9 VE pro Lage)
EAN VE Langenbach:	4019859125334
EAN Gastro-/Displaykarton:	4019859125334

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, 10 Min.