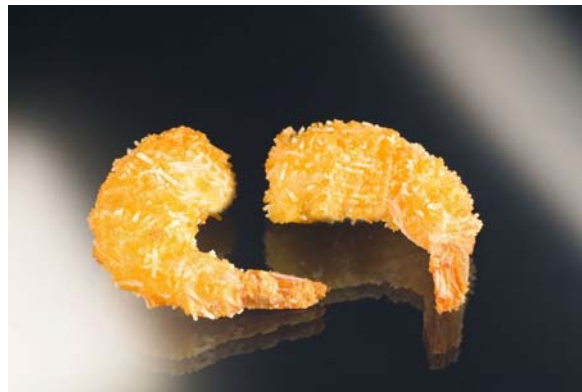


12803 Shrimp in Reismudelpanade, ca. 15g +/-1



Zustand:

frittiert, tiefgefroren

Zutaten:

SHRIMP (46%) (Litopenaeus Vannamei; aus Aquakultur Vietnam), Panade (WEIZENMEHL, Palmöl, Wasser, Maisstärke, Zucker, Hefe, Speisesalz, modifizierte Stärke, Farbstoff: Annatto, Perillaöl, Verdickungsmittel: Xanthan, Guarkernmehl), Reismudeln (Reis, Wasser), FISCHSAUCE (FISCH, Speisesalz, Wasser), SOJAÖL.

Allergene:

glutenhaltiges Getreide (Weizen) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, 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 Nährwertangaben angegeben.

Brennwerte:	971kJ / 231,92kcal		
Fett:	11,68g	davon gesättigte Fettsäuren:	4,32g
Kohlenhydrate:	19,23g	davon Zucker:	0,27g
Eiweiß:	12,48g		
Salz:	1,11g		

MHD:

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

Herkunft:

Vietnam

Verpackung:

Verkaufseinheit (VE Langenbach): Umkarton beinhaltet 4 Gastrokartons à 3kg

Inhalt pro Gastro-/Displaykarton:	ca. 200 Stück à ca. 15g = 3kg
Palettenfaktor	30 VE (5 Lagen à 6 VE pro Lage)
EAN VE Langenbach:	4019859128038
EAN Gastro-/Displaykarton:	4019859928034

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) 200°C, 7 Min.

VERZEHRFERTIG FRITTIERT – Nachfrittieren NICHT mehr notwendig! Nur noch Erhitzen im Combisteamer – dadurch vermeiden Sie zusätzliche Öl- bzw. Kalorienaufnahme und das Produkt bleibt auch im abgekühlten Zustand knusprig.