

12814 Hähnchen-Spieß "Yakitori" mit Chili-Sauce, ca. 30g +/-5



Zustand:

gegart, tiefgefroren, über Holzkohle gegrillt

Zutaten:

Hähnchenfleisch (56,56%), Topping-Sauce (31%) (Wasser, SOJASAUCE (Wasser, SOJABOHNEN, WEIZEN, Speisesalz, Alkohol), Zucker, Malzextrakt, Reiswein (Klebreis, Reis, Wasser, Alkohol), modifizierte Maisstärke (E1442), Essig, Gewürze, Farbstoff: Zuckerulör (E150(a)), Verdickungsmittel: Xanthan (E415)), Marinade (12,44%) (Wasser, SOJASAUCE (Wasser, SOJABOHNEN, WEIZEN, Speisesalz, Alkohol), Zucker, Stärke, Reiswein (Klebreis, Reis, Wasser, Alkohol), modifizierte Maisstärke (E1442), Essig, Hefeextrakt, Gewürze, Farbstoff: Zuckerulör (E150(a)), Verdickungsmittel: Xanthan (E415)).

Allergene:

Weizen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (glutenfrei, da Gluten<20ppm), 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:	676kJ / 161kcal		
Fett:	5,9g	davon gesättigte Fettsäuren:	1,6g
Kohlenhydrate:	9,1g	davon Zucker:	0,55g
Eiweiß:	17,8g		
Salz:	1,35g		

MHD:

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

Herkunft:

Manufaktur China

Verpackung:

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

Inhalt pro Gastro-/Displaykarton:	100 Stück à ca. 30g = 3kg
Palettenfaktor	30 VE (5 Lagen à 6 VE pro Lage)
EAN VE Langenbach:	4019859128144
EAN Gastro-/Displaykarton:	4019859928140

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 Combi-steamers abweichen.



Combi-Steamer (Heißluft, VORGEHEIZT) 180°C, 8 Min.



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