

12868 Hähnchen-Spieß "Yakitori" mit Soja-Sauce, Miniature, ca. 15g +/-2



Zustand:

gegart, tiefgefroren, über Holzkohle gegrillt

Zutaten:

Hähnchenfleisch (50,82%), Topping-Sauce (38%) (Wasser, Zucker, Sojasauce (Wasser, Sojabohnen, Weizen, Speisesalz, Alkohol), Reiswein (Klebreis, Reis, Wasser, Alkohol), modifizierte Maisstärke (E1442), Essig, Gewürze, Farbstoff: Zuckerulör (E150(a)), Verdickungsmittel: Xanthan (E415)), Marinade (11,18%) (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 Nährwertrundungen angegeben.

Brennwerte:	684kJ / 163kcal		
Fett:	4,8g	davon gesättigte Fettsäuren:	1,6g
Kohlenhydrate:	11,5g	davon Zucker:	0,55g
Eiweiß:	18,3g		
Salz:	1,26g		

MHD:

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

Herkunft:

China

Verpackung:

Verkaufseinheit (VE Langenbach): Umkarton beinhaltet 8 Gastrokartons à 1,05kg

Inhalt pro Gastro-/Displaykarton:	70 Stück à ca. 15g = 1,05kg
Palettenfaktor	24 VE (4 Lagen à 6 VE pro Lage)
EAN VE Langenbach:	4019859128687
EAN Gastro-/Displaykarton:	4019859928683

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, 5 Min.



AUFTAUEN: bei ca. 25°C Raumtemperatur (bis Kerntemp. 0°C) ca. 30-40 Min.