

## PRODUKTSPEZIFIKATION



**Produktbezeichnung:** Mais Topping fein

**Art.-Nr.:** 50969 3,0 kg Eimer

### Produktbeschreibung:

Mais Topping stellt eine innovative und schmackhafte Option zum Panieren dar. Es verleiht Gerichten eine knusprige Textur und einen leicht süßlichen Geschmack. Ideal für die Zubereitung von Gemüse, Fisch oder Fleisch, bietet es eine glutenfreie Alternative zu traditionellen Paniermehlen.

### Verwendungsmöglichkeiten:

Mais Topping zum Panieren von Gemüse, Fisch, Fleisch oder veganen Alternativprodukten verwenden, da es eine knusprige Textur und einen leicht süßlichen Geschmack verleiht. Das Mais Topping kann mit Paniermehl oder Panko gemischt werden, durch Gewürze oder Kräuter lässt sich das Aroma zusätzlich verfeinern, was die geschmackliche Vielfalt steigert.

### Zubereitung:

Portionsstücke von Gemüse, Fisch, Fleisch wie üblich in Mehl und Ei wälzen, vegane Alternativen z.B. in einer Mischung aus Mehl und Wasser. Anschließend in das Topping legen und leicht andrücken. In der Pfanne, Backofen, Konvektomaten oder Fritteuse bei mittlerer Hitze garen.

### Zutaten:

Extrudierter Mais.

Kann Spuren enthalten: Gluten, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Ei, Soja, Milch

### Produktmerkmale:

oK, oF, oG, V, oR, oHG, oP, Lf, Gf, Hfr, okA

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne fargebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, V vegan, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Hfr hefefrei, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene

### Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt
50969	EI	1	KG	3,0

### Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Topping
Brennwert	1586 kJ
	374 kcal
Fett	2,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	51 g
davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	6,8 g
Salz*	0,02 g

\* Salz errechnet sich aus dem natürlich vorkommenden Natriumgehalt der Zutaten.

### Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate

### Produktgruppe:

85 Back- und Kochzutaten

### Rezeptur:

20873 vom 12.12.2025