

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung:

TK Kap-Seehecht-Loins, geformt
ohne Haut, roh, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

Art.-Nr.:

54246

5,0 kg Karton ergeben ca. 50 Stück à 90-110 g

Produktbeschreibung:

Kap- Seehecht Filet in Loinform, geformt, aus Fischstücken zusammengesetzt, ohne Haut, roh, praktisch grätenfrei, glasiert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar.

Verwendungsmöglichkeiten:

als Hauptgericht

Zubereitung:

Das Produkt aufgetaut verarbeiten. Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren!

Pfanne: Die Filets in heißem Fett ca. 5-7 Min. bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten.

Kochtopf mit Dampfeinsatz: Die Filets ca. 8-12 Min. mit etwas Flüssigkeit dämpfen.

Nur im durchgegartem Zustand verzehren.

Zutaten:

KAP-SEEHECHT (Merluccius capensis, gefangen FAO 47 - Südöstlicher Atlantik) 100 % (bezogen auf das Abtropfgewicht ohne Glasur).

Produkt enthält:

Fisch

Produktmerkmale:

oK, oF, oG, oR, oHG, oP, TK, Lf, Gf

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, oP ohne Palmöl, -fett, TK tiefgekühlt, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
54246	Ktn	1	KG	5,0	ca. 50 St. à 90-110 g

Nährwerte:

	pro 100 g	
Durchschnittlich enthalten:		
Brennwert	315 kJ	
	74 kcal	
Fett	0,7 g	
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g	
Kohlenhydrate	0 g	
davon Zucker	0 g	
Eiweiß	17 g	
Salz	0,66 g	

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, Lagerung bei < - 18 °C, 24 Monate

Produktgruppe:

26H TK Convenience Fisch

Rezeptur:

29211 vom 19.07.2023