

Produktspezifikation

TK Pazifisches Rotbarsch-Filet

paniert, tiefgefroren, vorgebacken



ArtNr: 54338
Ktn. 5 kg (ca. 33 Stck. à 140 g -160 g)

Produkt-
erklärung: Pazifisches Rotbarsch-Filet als Naturfilets, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebacken.

Produkt-
Verwendung: Produkt tiefgefroren verarbeiten.
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Zubereitung:

- Pfanne: bei mittlerer Hitze ca. 4-5 Min. pro Seite
- Fritteuse: bei 180°C ca. 5-6 Min. goldbraun frittieren.
- Backofen: bei 200°C ca. 15-18 Min. garen.
- Tiefgefroren garfertig. Auf 70°C Kerntemperatur erhitzen.

Zutaten: Pazifisches ROTBARSCH-Filet 65 % ((Sebastes alutus, gefangen im Nordostpazifik FAO 67), pazifischer ROTBARSCH 80%, Wasser, Stabilisator E 451), Panade 35 % (WEIZENMEHL, Wasser, Rapsöl, Salz, Hefe)

Allergene: Produkt enthält Fisch, Weizen.

Merkmale: 8, oF, oG, oR, oHG, oP, Lf, TK
8=Phosphat, oF=ohne Farbstoffe, oG=ohne Geschmacksverstärker, oR = ohne Rind, oHG=ohne Huhn/ Geflügel, oP ohne Palmöl, -fett, Lf =lactosefrei, TK=Tiefkühl

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Anzahl	Anzahl Stück/Ktn.
54338	Ktn.	5	KG		ca. 33 Stck. à 140g -160g

Nährwerte:

Durchschnittliche	pro 100 g
Nährwertangaben	
Brennwert:	741 kJ/ 177 kcal
Fett:	5,3 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,9 g
Kohlenhydrate:	15,2 g
davon Zucker:	0,8 g
Eiweiß:	16,8 g
Salz:	1,20 g

Kennz./ MHD: Mindesthaltbarkeit 24 Mon.ab Produktion bei -18°C

Produktgruppe: Wela TK Convenience Fisch / Meersfrüchte 26H

Rezeptur: 9551 vom 06.02.2020