

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: TK Alaska-Seelachs-Portionsfilet
in Kürbiskernpanade

Art.-Nr.: 54346 6,0 kg Karton ergeben ca. 60 Stück à 100 g

Produktbeschreibung:

Alaska-Seelachs, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, aus Fischstücken zusammengefügt, mit Paniermehl und Kürbiskernen paniert, vorgebraten, tiefgefroren.

Verwendungsmöglichkeiten:

Als Hauptgericht mit leckerer Zitonen-Buttersauce und Blattsalat. Als Zwischenmahlzeit mit Remoulade und Brötchen.

Zubereitung:

Pfanne: Fett oder Öl in eine Pfanne geben (ca.1 cm hoch), vorheizen. Portionsfilets unaufgetaut hineingeben und unter einmaligen Wenden bei mittlerer Hitze ca. 8 - 10 Minuten knusprig braten.

Friteuse: Friteuse auf 175 °C vorheizen, Portionsfilet unaufgetaut hineingeben und ca. 5 Minuten frittieren.

Backofen: Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Portionsfilets auf ein Backblech mit Backpapier geben und bei 220 °C ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Konvektomat: Konvektomat auf 200 °C vorheizen. Die Portionsfilets auf ein Gastronormblech geben und bei 200 °C ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Zutaten:

ALASKA-SEELACHS (Theragra chalcogramma, gefangen im Pazifischen Ozean (FAO 61,67)) 62 %, WEIZENMEHL, Rapsöl, Wasser, Kürbiskerne 3 %, Kartoffelstärke, Speisesalz, Gewürze, Hefe.

Produkt enthält: Weizen, Fisch
Kann Spuren enthalten: Ei, Milch, Senf, Sesam

Produktmerkmale: oK, oF, oG, oR, oHG, oSw, oP, TK

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

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
54346	Kt	1	KG	6,0	ca. 60 St. à 100 g

Nährwerte:

	pro 100 g	
Durchschnittlich enthalten:		
Brennwert	980 kJ	
	234 kcal	
Fett	12 g	
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g	
Kohlenhydrate	17 g	
davon Zucker	1,0 g	
Eiweiß	14 g	
Salz	1,3 g	

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, Lagerung bei < - 18 °C, 15 Monate

Produktgruppe: 26H Wela-TK Convenience Fisch / Meeresfrüchte

Rezeptur: 73520 vom 09.01.2023