

## PRODUKTSPEZIFIKATION



### Produktbezeichnung:

TK Hähnchenbrustfilet  
gebraten, tiefgefroren

### Art.-Nr.:

54360

3,0 kg Karton ergeben 25 Stück à 25 x 120 g

### Produktbeschreibung:

Hergestellt aus Hähnchenbrustfilet mit Flüssigwürzung, umhüllt von einer goldgelben Panade, küchenfertig zubereitet, gebraten, tiefgefroren.

### Verwendungsmöglichkeiten:

Das klassische panierte Hähnchenbrustfilet garniert mit Zitronenscheiben und dazu Pommes frites.

### Zubereitung:

Produkt tiefgefroren verarbeiten und nur durchgegart verzehren (Kerntemperatur mind. 75 °C). Gewichtsverlust durch Tieffrieren und Erhitzen.

- Pfanne: bei mittlerer Hitze je Seite ca. 6 - 10 Min. unter mehrmaligem wenden goldbraun braten.

- Fritteuse: bei 165°C ca. 3 - 6 Min. goldbraun frittieren.

- Konvektomat: bei 150°C (trockene Hitze) ca. 15 - 20 Min. erwärmen.

- Backofen: bei 150°C (Umluft, vorgeheizt) ca. 15 - 20 Min. erwärmen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

### Zutaten:

Hähnchenfleisch 68 %, Panade 28 % (WEIZENMEHL, Kartoffelstärke, Hefe, Gewürze), Trinkwasser, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Kartoffelstärke, Maltodextrin, Dextrose, Zucker, Gewürze, Frittierfett (Rapsöl, Palmfett).

### Produkt enthält:

Weizen

Kann Spuren enthalten: Krebstier, Ei, Fisch, Erdnuss, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam,

### Produktmerkmale:

oK, oF, oG, oR, oSw, J, TK

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, oR ohne Rind, oSw ohne Schwein, J mit Jodsalz, TK tiefgekühlt

### Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
54360	Ktn.	1	KG	3,0	25 St. à 120 g

### Nährwerte:

pro 100 g	
Durchschnittlich enthalten:	
Brennwert	867 kJ
	207 kcal
Fett	9,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	15 g
davon Zucker	1,4 g
Eiweiß	16 g
Salz	1,7 g

### Mindesthaltbarkeit:

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

### Produktgruppe:

26G TK Convenience Geflügel

### Rezeptur:

032 V 12 vom 02.07.2022