

## PRODUKTSPEZIFIKATION



**Produktbezeichnung:** TK Chicken-Crossies  
paniert, gebraten

**Art.-Nr.:** 54364 3,0 kg Karton ergeben 110 Stück à 18-35 g

### Produktbeschreibung:

Saftig zartes Hähnchenbrustfilet mit Flüssigwürzung, in Stücke geschnitten und von einer knusprig roten Panade umhüllt. Küchenfertig zubereitet, gebraten, tiefgefroren.

### Verwendungsmöglichkeiten:

Als Hauptmahlzeit mit Salat oder als Snack für zwischendurch.

### Zubereitung:

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

- Pfanne: bei mittlerer Hitze je Seite ca. 5 - 7 Min. unter mehrmaligem wenden goldbraun braten.

- Fritteuse: bei 165°C ca. 3 - 5 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 64 %, Panade 30 % (WEIZENMEHL Gewürze, Hefe), 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, Sulfid/

### 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
54364	Ktn.	1	KG	3,0	110 St. à 18-35 g

### Nährwerte:

	pro 100 g	
Durchschnittlich enthalten:		
Brennwert	879 kJ	
	209 kcal	
Fett	9,0 g	
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g	
Kohlenhydrate	16 g	
davon Zucker	1,3 g	
Eiweiß	16 g	
Salz	1,6 g	

### Mindesthaltbarkeit:

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

### Produktgruppe:

26G TK Convenience Geflügel

### Rezeptur:

005 V 11 vom 02.07.2022