

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: TK Zanderfilet
mit Haut, tiefgefroren, einzeln entnehmbar
Art.-Nr.: 54412 10,0 kg Karton ergeben ca. 15 Stück à 500-800g

Produktbeschreibung:
Zanderfilet mit Haut, roh, geschuppt, einzeln entnehmbar (iqf-tiefgefroren), glasiert.
Aus Binnenfischerei/Ural und Kaspischen Gewässer.

Verwendungsmöglichkeiten:
als Hauptgericht

Zubereitung:
Das Produkt ist zubereitungsfertig.
Pfanne: Die Filets in heißem Fett ca. 5-7 Min. bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten.
Kochtopf: Die Filets ca. 8-12 Min. bei 180°C dämpfen.
Konvektomat: Die Filets mit etwas Flüssigkeit ca. 8-12 Min. bei mittlerer Hitze garen.

Zutaten:
ZANDERFILET (Stizostedion lucioperca aus Binnenfischerei, gefangen im Ural und Kaspischen Gewässer) 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
	54412	Ktn.	1	KG	10,0	ca. 15 St. à 500-800 g

Nährwerte:	pro 100 g
Durchschnittlich enthalten:	
Brennwert	353 kJ
	84 kcal
Fett	0,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	19 g
Salz	0,10 g

Mindesthaltbarkeit: Gut verschlossen, Lagerung bei < - 18 °C, 6 Monate
Produktgruppe: 26H TK Convenience Fisch
Rezeptur: 4356 vom 28.11.2022