

## 12308 Fisch-Spieß mit Lachs und Shrimp, ca. 25g +/-5



Zustand:

gegart, tiefgefroren

Zutaten:

LACHS (64%) (Salmo salar, aus Aquakultur Norwegen), SHRIMP (29%) (Panaeus monodon; aus Aquakultur Asien), WEIZENPANIERMEHL (WEIZENMEHL, jodiertes Speisesalz, Hefe), SENF körnig (Wasser, SENFSAAT, Branntweinessig, Weissweinessig, Speisesalz, Zucker, Sherryessig, Gewürze), Olivenöl, Speisesalz, Kräuter.

Allergene:

glutenhaltiges Getreide (Weizen) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse.

Nährwerte:

Nährwerte (bezogen auf 100 g.) Diese Angaben sind Richtwerte und unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Die genannten Werte wurden entsprechend dem EU-Leitfaden zu Nährwerttoleranzen und Nährwertrundungen angegeben.

Brennwerte:	693kJ / 166kcal		
Fett:	9,4g	davon gesättigte Fettsäuren:	2,7g
Kohlenhydrate:	1,2g	davon Zucker:	0,3g
Eiweiß:	18,5g		
Salz:	1,6g		

MHD:

18 Monate ab Produktionsdatum bei - 18°C (nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!)

Herkunft:

Deutschland

Verpackung:

Verkaufseinheit (VE Langenbach):	Gastrokarton (1kg)
Inhalt pro Gastro-/Displaykarton:	ca. 40 Stück à ca. 25g = 1kg
Palettenfaktor	255 VE (17 Lagen à 15 VE pro Lage)
EAN VE Langenbach:	4019859123088
EAN Gastro-/Displaykarton:	4019859123088

Zubereitungsempfehlung:

*Den Regenerationsprozess empfehlen wir im tiefgekühlten Zustand ohne vorheriges Auftauen durchzuführen. Auf dieser Verfahrensweise beruhen alle unsere Zubereitungsempfehlungen. Angegebene Regenerationszeiten und -temperaturen sind ermittelte Richtwerte und können durch unterschiedliche Ofen-Auslastung und technische Ausstattung des Combisteamers abweichen.*



Combi-Steamer (Heißluft, VORGEHEIZT) 170°C, 4 Min.



AUFTAUEN: bei ca. 25°C Raumtemperatur (bis Kerntemp. 0°C) ca. 30Min.