

12872 Hähnchen-Spieß „Teriyaki“, ca. 25g +/-2



Zustand:

gegart, tiefgefroren, über Holzkohle gegrillt

Zutaten:

mariniertes Hähnchenfleisch (68%) (Hähnchenkeulenfleisch, Wasser, SOJAsauce (Wasser SOJAbohnen, Weizenmehl, Speisesalz, Alkohol), Dextrose, Tapiokastärke, Zucker, Reiswein (Klebreis, Reis, Wasser, Alkohol), Speisesalz, weisser Pfeffer, Farbstoff: Zuckerkulör (E150a)), Toppingsauce (Wasser, SOJAsauce (Wasser SOJAbohnen, WEIZENmehl, Speisesalz, Alkohol), Zucker, Reiswein (Klebreis, Reis, Wasser, Alkohol), Malzsirup, modifizierte Maisstärke (E1442), Farbstoff: Betenrot (E162), Weinessig, Verdickungsmittel: Xanthan (E415)).

Allergene:

Weizen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (glutenfrei, da Gluten<20ppm), Soja und Sojaerzeugnisse

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:	672kJ / 161kcal		
Fett:	5,2g	davon gesättigte Fettsäuren:	1,58g
Kohlenhydrate:	9,4g	davon Zucker:	7,3g
Eiweiß:	18,8g		
Salz:	1,62g		

MHD:

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

Herkunft:

China

Verpackung:

Verkaufseinheit (VE Langenbach): Umkarton beinhaltet 8 Gastrokartons à 1,75kg

Inhalt pro Gastro-/Displaykarton:	ca.70 Stück à ca. 25g = 1,75kg
Palettenfaktor	24 VE (4 Lagen à 6 VE pro Lage)
EAN VE Langenbach:	4019859128724
EAN Gastro-/Displaykarton:	4019859928720

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) 180°C, 7 Min.



AUFTAUEN: bei ca. 25°C Raumtemperatur (bis Kerntemp. 0°C) ca. 35-45Min.