

12333 Hähnchen-Brust-Spieß "Serpentine" mit Sesam, ca. 17g +/-3



Zustand:

gegart, tiefgefroren

Zutaten:

Hähnchenbrustfleisch (68%), Ananas-Curry (12,45%) (Ananas, Wasser, Zucker, Tapiokastärke, Curry, Zitronensaft), Wasser, rote Paprika, Tapiokastärke, Ingwer, Speisesalz, SESAM, Curry-Würzmischung, Kokosnusspulver (Kokosnusspulver, Wasser, Verdickungsmittel: Xanthan), Zitronensaft, Gewürze (mit Knoblauch).

Allergene:

Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

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:	583kJ / 139kcal		
Fett:	3,3g	davon gesättigte Fettsäuren:	1,34g
Kohlenhydrate:	4,4g	davon Zucker:	2,9g
Eiweiß:	22,7g		
Salz:	1,41g		

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 1,275kg

Inhalt pro Gastro-/Displaykarton:	ca.75 Stück à ca. 17g = 1,275kg
Palettenfaktor	24 VE (4 Lagen à 6 VE pro Lage)
EAN VE Langenbach:	4019859123330
EAN Gastro-/Displaykarton:	4019859923336

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, 3 Min.



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