

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Zarte Hähnchenbrustfilets, flüssig gewürzt, knusprig paniert, vollständig durchgegart, gebraten, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

Verkehrsbezeichnung : Zarte Hähnchenbrustfilets, flüssig gewürzt, knusprig paniert, vollständig durchgegart, gebraten, tiefgefroren, einzeln entnehmbar

Bundeslebensmittelschlüssel :

Herkunftsangabe : EUROPÄISCHE UNION

Hersteller : VOSSKO GmbH & Co. KG

Hersteller-Adresse :

Markenname : VOSSKO

GTIN : 4004155019647

LAN : 01964

Höhe : 106 mm

Breite : 240 mm

Tiefe : 295 mm

Nettogewicht : 3000 g

Bruttogewicht : 3322 g

Füllmenge : 3000 g

ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja

Datenverantwortlicher : Vossko GmbH & Co. KG

Zutaten

Zutaten: Hähnchenbrustfilet (60%), WEIZENMEHL, Trinkwasser, Rapsöl, Cornflakes, Speisesalz, Dextrose, Stärke, Gewürze, Zucker, Hefe

Allergene

Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealienenerzeugnisse : enthält

Nährwerte

Bezug : 100 g

Energie [kJ] : ca. 904 kJ

Energie [kcal] : ca. 216 kcal

Fett : ca. 9,4 g

davon gesättigte Fettsäuren : ca. 1,1 g

Kohlenhydrate : ca. 18 g

davon Zucker : ca. 1,2 g

Eiweiß : ca. 14 g

Salz : ca. 1,2 g

Handhabung

max. Lagertemperatur : -18 ° C

min. Restlaufzeit ab Produktion: 360

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 270

Zubereitung

Die tiefgefrorenen Hähnchen-Knusperschnitzel im vorgeheizten Backofen bei 220°C (Heißluft 200° C) ca. 15 Min. erhitzen.

Die tiefgefrorenen Hähnchen-Knusperschnitzel bei 160°C und 0% Luftfeuchtigkeit ca. 12 Minuten erhitzen.

Die tiefgefrorenen Hähnchen-Knusperschnitzel in heißem Fett 6-8 Minuten unter mehrmaligem Wenden braten.

Die tiefgefrorenen Hähnchen-Knusperschnitzel bei 140-160°C ca. 3-5 Min. knusprig frittieren.

sonstige Pflichtangaben

tiefgefroren : Ja

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, TIFA eG/ TIFA PRO FRISCH GmbH tragen keine Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der Daten. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 07.12.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.