

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Sprehe Chicken Filetto, 150g kalibriert, 3 kg, tiefgekühlt.
Verkehrsbezeichnung : Hähnchenbrustfiletstücke zusammengefügt, mit einer knusprigen Cornflakespanade, flüssig gewürzt und gegart, einzeln entnehmbar. Tiefgefroren
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe : Deutschland
Hersteller : Sprehe Feinkost
Hersteller-Adresse :
Markenname : SPREHE
GTIN : 4004860521503
LAN : 52150
Höhe : 75 mm
Breite : 290 mm
Tiefe : 360 mm
Nettogewicht : 3000 g
Bruttogewicht : 3356 g
Füllmenge : 3000 g
Bio : Nein
ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja
Datenverantwortlicher : Sprehe Feinkost

Zutaten

Zutaten: Hähnchenbrustfiletstücke 65%, Paniermehl mit Cornflakes 25% (Maismehl, WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz, Hefe), Rapsöl, Speisesalz, Glukosesirup, Maltodextrin, Dextrose, Gewürze

Allergene

Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealienenerzeugnisse : enthält
Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält

Nährwerte

Bezug : 100 g
Energie [kJ] : ca. 770 kJ
Energie [kcal] : ca. 182 kcal
Fett : ca. 5 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 2 g
Kohlenhydrate : ca. 16 g
davon Zucker : ca. 1 g
Eiweiß : ca. 18 g
Salz : ca. 1,3 g

Handhabung

Kühlpflichtig : Ja
max. Lagertemperatur : -18 ° C
min. Restlaufzeit ab Produktion: 360
min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 240

Zubereitung

In der Pfanne: Fett in der Pfanne erhitzen. Die tiefgefrorenen Chicken Filettos bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 5 Minuten erhitzen.
In der Fritteuse: Die tiefgefrorenen Chicken Filettos bei 160 Grad Celsius ca. 5 Minuten frittieren.
Im Backofen: Die tiefgefrorenen Hähnchenschnitzel bei ca. 180 Grad Celsius für ca. 20-25 Minuten garen.
Im Convektomat: Die tiefgefrorenen Filets bei 180 Grad Celsius ca. 15 Minuten erhitzen.

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 12.10.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.