

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Cuisine Noblesse Hähnchenbrustfilet unpaniert mit Flüssigwürzung,120g kalibriert / 3kg
Verkehrsbezeichnung : Zarte, saftige Hähnchenbrustfilets, mit 8% Flüssigwürzung, einzeln entnehmbar. Tiefgefroren.
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe : DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK
Hersteller : Sprehe Geflügel- und Tiefkühlfeinkost Handels GmbH u. Co.KG
Hersteller-Adresse : Heinrich-Beckermann-Str. 8, D-49692 Cappeln
Markenname : CUISINE NOBLESSE
GTIN : 4306283520881
LAN : 1172
Höhe : 75 mm
Breite : 295 mm
Tiefe : 365 mm
Bruttogewicht : 3356 g
Füllmenge : 3000 g
Bio : Nein
ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja

Zutaten

Zutaten: Hähnchenbrustfilet 92%, Wasser, Speisesalz, Glukosesirup, Dextrose, Maltodextrin, Gewürze

Allergene

Keine deklarationspflichtigen Allergene enthalten : Keine Angabe

Nährwerte

Bezug : 100 g
Energie [kJ] : ca. 404 kJ
Energie [kcal] : ca. 95 kcal
Fett : ca. 1,4 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 0,5 g
Kohlenhydrate : ca. 0,7 g
davon Zucker : ca. 0,5 g
Eiweiß : ca. 20 g
Salz : ca. 1,25 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 Hähnchenbrustfilets bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. goldbraun braten. In der Fritteuse: Die tiefgefrorenen Hähnchenbrustfilets bei 160°C ca. 6 Min. frittieren. Geflügelfleisch sollte immer vollständig durchgegart verzehrt werden!

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 09.08.2022.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.