

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Herzhaftes Jagdwurstbrät paniert und roh tiefgefroren.
Verkehrsbezeichnung : Herzhaftes Jagdwurstbrät paniert und roh tiefgefroren.
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe : DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK
Hersteller : HAGEN Feinkost GmbH
Hersteller-Adresse :
Markenname : HAGEN FEINKOST GMBH
GTIN : 4016826606551
LAN :
Höhe : 160 mm
Breite : 330 mm
Tiefe : 425 mm
Nettogewicht : 7000 g
Bruttogewicht : 7530 g
Füllmenge : 7000 g
Datenverantwortlicher : HAGEN Feinkost GmbH

Zutaten

Zutaten: , 65% Schweinefleisch, WEIZENMEHL, Hefe, Paprika, Curcuma, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Trinkwasser, Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte, Säureregulator: Natriumcitrat, Kartoffelstärke.

Allergene

Eier und Eierzeugnisse : enthält in Spuren
Sellerie und Sellerieerzeugnisse : enthält in Spuren
Senf- und Senferzeugnisse : enthält in Spuren
Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält

Nährwerte

Bezug : 100 g
Energie [kJ] : ca. 1077 kJ
Energie [kcal] : ca. 258 kcal
Fett : ca. 16,8 g
davon gesättigte Fettsäuren : ca. 6,5 g
Kohlenhydrate : ca. 14,6 g
davon Zucker : ca. 1,8 g
Eiweiß : ca. 12,2 g
Salz : ca. 0,83 g

Handhabung

max. Lagertemperatur : -18 ° C
min. Restlaufzeit ab Produktion: 365
min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 270

Zubereitung

In der Pfanne: , Die tiefgefrorene Jägerschnitte bei mittlerer Hitze 8 bis 10 Minuten auf beiden Seiten goldgelb braten., , In der Fritteuse: , Die tiefgefrorene Jägerschnitte bei 170 °C 6 bis 8 Minuten goldgelb frittieren., , Im Konvektomat: , Die Jägerschnitten gefrostet auf einem eloxierten Blech mit Kombiphase einsprühen und danach bei 180 °C 20 Minuten bräunen lassen.

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 11.08.2022.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.