

## Produkt Daten

Artikelbezeichnung	: Sprehe Hähnchen-Kebab, fertig gebraten, 3 kg
Verkehrsbezeichnung	: Hähnchen-Kebab aus Hähnchenkeulenfleisch hergestellt, küchenfertig gewürzt, fertig gebraten. Tiefgefroren
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	: Deutschland
Hersteller	: Sprehe Feinkost
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: SPREHE
GTIN	: 4004860515502
LAN	: 51550
Höhe	: 75 mm
Breite	: 295 mm
Tiefe	: 365 mm
Nettogewicht	: 3000 g
Bruttogewicht	: 3356 g
Füllmenge	: 3000 g
Bio	: Nein
ohne dekl. Zusatzstoffe	: Ja
Datenverantwortlicher	: Sprehe Feinkost

## Zutaten

Zutaten: Hähnchenoberkeulenfleisch 90%, Wasser, Speisesalz, Würzmischung (Gewürze, Dextrose, MILCHEIWEISS, Säuerungsmittel E331, aufgeschlossenes Pflanzeneiweiß, LAKTOSE, Kräuter, Speisesalz, Aroma, Karotte, Lauch, Gewürzextrakte), Karamellzuckersirup

## Allergene

Milch und Milchzeugnisse	: enthält
Milchzucker (Laktose)	: enthält

## Nährwerte

Bezug	: 100,0 g
Energie [kJ]	: ca. 690,0 kJ
Energie [kcal]	: ca. 165,0 kcal
Fett	: ca. 9,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	: ca. 3,0 g
Kohlenhydrate	: ca. 4,0 g
davon Zucker	: ca. 0,5 g
Eiweiß	: ca. 17,0 g
Salz	: ca. 2,0 g

## Handhabung

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

## Zubereitung

Zubereitung	: In der Pfanne: Fett in der Pfanne erhitzen. Das tiefgefrorene Hähnchen Kebab bei mittlerer Hitze und gelegentlichem Wenden ca. 4 Min. braten. Im Backofen: Das tiefgefrorene Hähnchen Kebab auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Celsius ca. 8 Min. backen.
-------------	---

## Zusatzstoffe

Liste	: Natriumcitrate
-------	------------------

## sonstige Pflichtangaben

Säuerungsmittel	: 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 26.09.2024.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.