



## MSC Alaska Seelachs Portionsfilet paniert

vorgebacken, aus Filetstreifen geschnitten, in Filetform gefertigt, 30% Panade (ohne Ei), praktisch grätenfrei



Artikelnummer: 50881  
Packungsart: Karton  
Verkaufseinheit: 6 kg

### Produktmerkmale

- Alaska Seelachs (Gadus chalcogrammus)
- in Filetform gefertigt
- mit Backteig umhüllt
- küchenfertig
- Fanggebiet Nordostpazifik (FAO 67)

### Kundenvorteile

- Zeitersparnis
- Qualitätsgarantie
- einzeln entnehmbar
- einfache Stückkalkulation

Convenience-Grad



### Zutaten

ALASKA-SEELACHS 70 %, WEIZENMEHL 18, 1 %, Wasser, Salz, Hefe, Kurkumapulver, Paprikapulver

### Allergene

Glutenhaltiges Getreide, Fisch

Die Angaben beziehen sich auf den rezeptorischen Zusatz, Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potenzial, die nicht im Anhang II VO (EU) 1169/2011 (für CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6) aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

### Produkteigenschaften



<sup>1</sup> Dieses Produkt ist frei von Zusatzstoffen, die in Deutschland auf Speisekarten kenntlich gemacht werden müssen.

<sup>3</sup> Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit Lactose gemäß EU: VO (EU) 1169 / 2011 und CH: LKV, Art. 8 und Anhang 1, die in der EU bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.



## Zubereitung

Friteuse: bei 175-180°C ca. 4-6 Minuten in Fett oder Öl frittieren

Pfanne: ca. 5-8 Minuten bis die Panade schön golden braun ist. Mehrmals vorsichtig wenden.

Backrohr: bei ca. 180°C (Heißluft) im vorgeheizten Ofen c. 24-26 Minuten backen.



## Nährwertangaben

### 100 g Basisprodukt

Kilojoule	495.0 kJ
Kilokalorien	118.0 kcal
Fett	0.8 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	0.5 g
Kohlenhydrate	14.0 g
- davon: Zucker	0.8 g
Eiweiss	14.0 g
Salz	0.7 g

## Packungsinformationen

### Anzahl

Packungsart	Karton
VE	6 kg
Anzahl Stück/VE	ca. 32
Stückgewicht	ca. 190 g

## Lagerbedingungen

Tiefkühlkost: nur lagerfähig bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.