



## Wiener Schnitzel vom Schwein

paniert mit Ei, vom Schweinelachs



Artikelnummer: 50952  
Packungsart: Karton  
Verkaufseinheit: 3 kg

### Produktmerkmale

- fix fertig zubereitet (direkt vom Tiefkühler in die Friteuse)
- ca. 160 g (+/-20 g)
- lose gefrostet
- ohne Geschmacksverstärker und ohne Farbstoffe

### Kundenvorteile

- kurze Zubereitungszeit
- einfache Stückkalkulation
- einzeln entnehmbar
- konstante Qualität (wie hausgemacht)

Convenience-Grad



### Zutaten

65% Schweinelachsfleisch, Semmelbrösel (Weizenmehl, Wasser, Hefe, Speisesalz, Rapsöl), Vollei, Trinkwasser, Weizenmehl, Speisesalz

### Allergene

Glutenhaltiges Getreide, Eier

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.

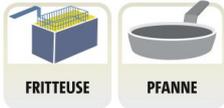


## Zubereitung

Das Produkt im gefrorenen Zustand zubereiten. Produkt durchgegart verzehren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Friteuse: Tiefgekühltes Schnitzel bei 170°C ca. 2-3 Minuten knusprig frittieren.

Pfanne: Tiefgekühltes Schnitzel in Pflanzenöl schwimmend bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten goldgelb braten (1 x wenden).



## Nährwertangaben

### 100 g Basisprodukt

Kilojoule	592.0 kJ
Kilokalorien	141.0 kcal
Fett	3.2 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	1.0 g
Kohlenhydrate	13.0 g
- davon: Zucker	0.5 g
Eiweiss	15.0 g
Salz	1.9 g

## Packungsinformationen

### Anzahl

Packungsart	Karton
VE	3 kg
Stückgewicht	ca. 160 g (+/-20 g)

## Lagerbedingungen

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