

Gemüseschnitzel paniert

Fein gewürztes Schnitzel aus Gartengemüse in goldener Panade.



Artikelnummer: 51013 Packungsart: Karton Verkaufseinheit: 4.35 kg

Produktmerkmale

- Gemüse Schnitzel (à ca. 145g) aus leckeren, harmonisch aufeinander abgestimmten Gemüsesorten (Weißkohl, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen)
- · paniert und geformt
- · vorfrittiert

Kundenvorteile

- küchenfertig
- kurze Zubereitungszeit, auch im Konvektomat
- Angebot für Fit-Küche
- Erweiterung der fleischlosen Küche

Convenience-Grad



Zutaten

70% Gemüse (in veränderlichen Anteilen: Weißkohl, Karotten, Blumenkohl, Broccoli, Erbsen), Panade (Weizenmehl, Wasser, Gewürze, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Hefe), Rapssamennöl, Kartoffelflocken, Weizenmehl, Würzmischung (Speisesalz, Gewürze, Zwiebeln, Zucker, Zitronenöl).

Allergene

Glutenhaltiges Getreide

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







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

© 2024 Hügli Nährmittel Erzeugung GmbH - Alle Rechte vorbehalten

Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.

Diese Produktinformation wurde erstellt am: 20.05.2024

Für Fragen zum Produkt kontaktieren Sie bitte unser Team unter der Nummer +43 (0)5574 / 694-0.

Informationen zu weiteren Produkten finden Sie auf unserer Webseite unter **www.huegli.com**

³ 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 unvereidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.



Produktinformation

Zubereitung

Kombidämpfer: Bei ca. 220°C auf der Stufe "Heißluft" ca. 10-15 Minuten garden. Backofen: Bei ca. 220°C auf der Stufe "Heißluft" ca. 10-15 Minuten backen.

Pfanne: Mit etwas Fett in der heißen Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 15 Minuten backen.







Nährwertangaben	100 g Basisprodukt	
Kilojoule	774.0 kJ	
Kilokalorien	185.0 kcal	
Fett	9.5 g	
- davon: gesättigte Fettsäuren	1.2 g	
Kohlenhydrate	20.0 g	
- davon: Zucker	2.8 g	
Eiweiss	3.7 g	
Salz	1.0 g	
Packungsinformationen	Anzahl	
Packungsart	Karton	
VE	4.35 kg	
Anzahl Stück/VE	30	
Stückgewicht	ca. 145g	
Lagerbedingungen		

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