



MSC Kabeljaufilet paniert

lat. Bezeichnung Gadus morhua
Vorgebacken, ohne Haut, 40% Panade (Mais-/Reis-
-/Kartoffelpanade), praktisch grätenfrei



Artikelnummer: 51120

Packungsart: Karton

Verkaufseinheit: 5 kg

Produktmerkmale

- ohne Gluten, ohne Laktose
- Fanggebiet FAO 27 Nordostatlantik
- mit Schleppnetz gefangen
- lose gefrostet

Kundenvorteile

- Zeitersparnis
- Qualitätsgarantie
- einfach kalkulierbar
- Erweiterung der Fisch-Speisekarte

Convenience-Grad



Zutaten

Zutaten: KABELJAUFILLET (60%), Mehl (Mais, Reis), Kartoffelmehl, Stärke (Mais, Kartoffel), Sonnenblumenöl, modifizierte Maisstärke, Salz, SENF, weißer Pfeffer, Paprikaextrakt (E160c)

Allergene

Fisch, Senf

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



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 unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

⁴ Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit Gluten 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.



Produktinformation

Zubereitung

Backrohr: Backrohr auf 230°C vorheizen. Produkt unaufgetaut auf ein Backblech legen und auf mittlerer Schiene ca. 15-17 Minuten backen bis die Panade goldbraun ist.

Pfanne: Butter oder Öl in die Pfanne geben. Produkt bei mittlerer Hitze für ca. 10-12 Minuten unter mehrmaligem Wenden braten bis die Panade goldbraun ist.

Fritteuse: Fritteuse auf 180°C vorheizen. Produkt unaufgetaut ca. 7 Minuten frittieren.



Nährwertangaben

100 g Basisprodukt

Kilojoule	727.0 kJ
Kilokalorien	174.0 kcal
Fett	4.5 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	0.5 g
Kohlenhydrate	22.0 g
- davon: Zucker	0.6 g
Eiweiss	11.0 g
Salz	0.9 g

Packungsinformationen

Anzahl

Packungsart	Karton
VE	5 kg
Anzahl Stück/VE	ca. 34
Stückgewicht	ca. 140 - 160g

Lagerbedingungen

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