



Keulenfilet

Artikel 888036 - 2 x 2,5 Kg

Gefroren - Gebraten

Zutaten:

Hähnchen Oberkeulenfleisch mit Haut, Salz, Hefeextrakt, Dextrose, Maltodextrin, Rosmarin-, Pfeffer und Zwiebelextrakt, Sonnenblumenöl.
Für 100g Fertigware werden 127g Hähnchenfleisch verwendet.

Nährwerte. 100 g:

Energie	821 kJ / 197 kcal
Fett	13 g
- davon gesättigte	3 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
- davon Zucker	0,1 g
Ballaststoffe	<1 g
Protein	20 g
Salz	1,4 g

Verpackung:

Verpackung	Beutel
Gewicht pro Beutel	2,5 Kg
Beutel pro Karton	2 Stck.
Gewicht pro Karton	5 Kg
Karton maße	300x398x144 mm.
Kartons pro Palette	56 Stck.
Kartons pro Lage	8 Stck.
Lagen pro Palette	7 Stck.
Gewicht pro Palette	280Kg
Palettenhöhe	1250 mm
Beutelsprache	DK, SE
Kartonsprache	DK, SE
Haltbarkeit	270 Tage

Barcode - Beutel : 5789000067415

Barcode - Karton : 5789000067422

Kochen

In der Pfanne:

Bei mittlerer bis starker Hitze Aufgetaut: Ca. 10-15 Minuten – Gefroren: ca. 15 Minuten braten. Dabei mehrmals wenden.

Im Backofen:

Backofen vorheizen:

Backofen mit Ober-/Unterhitze: 200°C, Umluftbackofen: 180°C

Aufgetaut: ca. 20 Minuten – Gefroren: ca. 20 Minuten.

- Dänische Hähnchen
- BRC zugelassene Betriebe
- Rückverfolgbarkeit
- Luft gekühlte Hähnchen
- Hohe Lebensmittelsicherheit