Produktdaten

Artikelbezeichnung : Sprehe Hähnchenroulade Florentiner 150g

Verkehrsbezeichnung : küchenfertige Roulade aus Hähncheninnenfilet mit 8% Flüssigwürzung und einer

Farce mit Blattspinat und Sahne, in der eigenen Haut, einzeln entnehmbar.

Tiefgefroren

Bundeslebensmittelschlüssel

Herkunftsangabe : Deutschland
Hersteller : Sprehe Feinkost

Hersteller-Adresse

Markenname : SPREHE

GTIN : 4004860134055

LAN : 13405 Höhe : 75 mm : 290 mm Breite Tiefe : 360 mm Nettogewicht : 3000 g : 3356 q Bruttogewicht Füllmenge : 3000 g Bio : Nein ohne dekl. Zusatzstoffe : Ja

Datenverantwortlicher : Sprehe Feinkost

Zutaten

Zutaten: Hähncheninnenfilet 42%, Hähnchenhaut 33%, Füllung 16% (Hähnchenfleisch fein zerkleinert, Spinat 52%, SAHNE 7%, Speisesalz, Gewürze), Wasser, Speisesalz, Glukosesirup, Maltodextrin, Dextrose, Gewürze, Kräuter

Allergene

Milchzucker (Laktose) : enthält

Nährwerte

: 100 g Bezug Energie [kJ] : ca. 655 kJ Energie [kcal] : ca. 157 kcal Fett : ca. 10 g Fettsäuren : ca. 1 g davon gesättigte Kohlenhydrate : ca. 0,7 g davon Zucker : ca. 0,5 g Eiweiß : ca. 16 g 9217 : ca. 1 g

Handhabung

Kühlpflichtig : Ja
max. Lagertemperatur : -18 ° C
min. Restlaufzeit ab Produktion: 360
min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 240

Zubereitung

Zubereitung

: Im Backofen Umluft: Ofen auf 170 Grad Celsius vorheizen und die tiefgefrorenen Hähnchenrouladen ca. 20 Minuten braten. Im Backofen Ober/Unterhitze: Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen und die tiefgefrorenen Hähnchenrouladen ca. 25 Minuten backen. In der Fritteuse: Die tiefgefrorenen Hähnchenrouladen bei 160 Grad Celsius bis max. 180 Grad Celsius ca. 10-15 Minuten frittieren.

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, TIFA eG/TIFA PRO FRISCH GmbH tragen keine Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der Daten. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 24.09.2024.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.