

## Produkt Daten

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  
Breite : 290 mm  
Tiefe : 360 mm  
Nettogewicht : 3000 g  
Bruttogewicht : 3356 g  
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

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