## 1. Bezeichnung

| | |
|---|---|
| Artikelnummer: | 1005840 |
| Bezeichnung: | Pouletschnitzel 120g geformt, paniert, roh, Fredag, Beutel, 1 x 3kg |
| Sachbezeichnung: | Pouletfleischzubereitung aus Fleischstücken zusammengefügt, paniert, zum Gekochtessen |

## 2. Zusammensetzung (in mengenmässig absteigender Reihenfolge)

2.1 Zutaten

Pouletbrustfleisch 62% (Brasilien); **Weizenmehl**; Wasser; **Weizenstärke** modifiziert; Kochsalz jodiert; Säureregulator: E 331; Gewürze; Maltodextrin; Dextrose; Hefe; Streuwürze

2.2 Allergene

Weizenmehl, Weizenstärke (Gluten)

2.3 Zusatzstoffe

Säureregulator: E 331

2.4 Mögliche Spuren

keine Spuren von weiteren Allergenen

## 3. Nährwerte (analytisch)

| | | | |
|---|---|---|---|
| Energie: | 610 | kJ | (146 kcal) |
| Fett: | 2 | g/100g | |
| Kohlenhydrate: | 16 | g/100g | |
| Eiweiss: | 15 | g/100g | |

## 4. Lagerung und Haltbarkeit

Lagerbedingung: ≤ -18 °C

Haltbarkeit unter Einhaltung der Lagerbedingungen: 9 Monate

## 5. Allgemeine Anforderungen

Das Produkt wurde nach den Prinzipien der Guten Herstellungspraxis (GHP) hergestellt.
Das Produkt und die Verpackung entsprechen allen Anforderungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung in der jeweils gültigen Fassung.
Die vorliegende Spezifikation behält ihre Gültigkeit bis auf Widerruf.

## 6. Sensorik

| | |
|---|---|
| Aussehen / Farbe: | Paniertes Pouletschnitzel, roh |
| Geruch / Geschmack: | Würzig, nach Panade und Poulet |
| Konsistenz: | Zubereitet: Knusprige Panade, saftiges Fleisch, guter Biss |

## 7. Herkunft

Hergestellt in der Schweiz

## 8. Zubereitung

| | |
|---|---|
| Pfanne: | Bei mittlerer Hitze, in wenig Öl, jede Seite ca. 3-4 Minuten braten. |
| Backofen: | Im vorgeheizten Ofen (200°C) ca. 8-10 Minuten goldbraun garen. |
| Fritteuse: | In vorgewärmter Fritteuse bei 180°C ca. 5-6 Minuten frittieren. |

Fredag AG, Oberfeld 7, CH-6037 Root, Tel. ++41 41 455 57 00, Fax ++41 41 455 57 99

Root, 27.03.2017

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es ersetzt alle vorangehenden Versionen.