

## 1. Bezeichnung

Artikelnummer: 1005779  
Bezeichnung: Mini Poulet Cordon Bleu 70g vorfrittiert, Fredag, Beutel, 2 x 1.5kg  
Sachbezeichnung: Pouletfleischzubereitung aus Fleischstücken zusammengefügt, gefüllt mit Trutenfleischerzeugnis gepökelt gekocht und Schmelzkäse, paniert, vorfrittiert, zum Gekochtesen

## 2. Zusammensetzung (in mengenmässig absteigender Reihenfolge)

### 2.1 Zutaten

Pouletbrustfleisch 48% (Brasilien); Wasser; **Weizenmehl**; Schmelzkäse 9% (**Käse**, Schmelzsalze: E 339, E 452, Kochsalz); Trutenfleischerzeugnis gepökelt, gekocht 7% (Trutenfleisch (Brasilien), Wasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsmittel: E 250), Gewürze, Stabilisatoren: E 450, E 451, Antioxidationsmittel: E 301, E 331); Rapsöl; **Weizenstärke** teilweise modifiziert; Kochsalz jodiert; Antioxidationsmittel: E 331; Würzmischung; Maltodextrin; Gewürze; Hefe; Streuwürze

### 2.2 Allergene

Weizenmehl (Gluten); Käse (Milch); Weizenstärke (Gluten)

### 2.3 Zusatzstoffe

Schmelzsalze: E 339, E 452; Konservierungsmittel: E 250; Antioxidationsmittel: E 301, E 331; Stabilisatoren: E 450, E 451

### 2.4 Mögliche Spuren

keine Spuren von weiteren Allergenen

## 3. Nährwerte (analytisch)

|                |           |            |
|----------------|-----------|------------|
| Energie:       | 880 kJ    | (210 kcal) |
| Fett:          | 10 g/100g |            |
| Kohlenhydrate: | 15 g/100g |            |
| Eiweiss:       | 15 g/100g |            |

## 4. Lagerung und Haltbarkeit

Lagerbedingung:  $\leq -18$  °C  
Haltbarkeit unter Einhaltung der Lagerbedingungen: 7 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: Gleichmässig geformtes Pouletfleisch, paniert, goldbraun frittiert  
Geruch / Geschmack: Aromatisch, würzig, arttypisch nach paniertem Pouletfleisch und Schinken-Käsefüllung  
Konsistenz: Guter Biss mit angenehmer, saftiger Fleischstruktur, cremige Füllung und knusprige Panade

## 7. Herkunft

Hergestellt in der Schweiz

## 8. Zubereitung

Pfanne: Bei mittlerer Hitze, in wenig Öl, jede Seite ca. 4-5 Minuten braten.  
Backofen: Im vorgeheizten Ofen (200°C) ca. 12-15 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, 03.03.2016

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