

## 12834 Hähnchen-Spieß "Yakitori" mit Ananas, ca. 30g +/-5



Zustand:

gegart, tiefgefroren, über Holzkohle gegrillt

Zutaten:

Hähnchenfleisch (41%), Topping - Sauce (31%) (Wasser, Zucker, SOJASOSSE (Wasser, SOJABOHNEN, WEIZENMEHL, Speisesalz, Alkohol), Reiswein (Klebreis, Reis, Wasser, Alkohol), modifizierte Maisstärke, Reissessig, Ingwer, Farbstoff: Zuckerkulör, Verdickungsmittel: Xanthan), Ananas (19%), Marinade (9%) (Wasser, SOJASAUCE (Wasser, SOJABOHNEN, WEIZENMEHL, Speisesalz, Alkohol), Zucker, Reiswein (Klebreis, Reis, Wasser, Alkohol), modifizierte Maisstärke, Reissessig, Hefeextrakt, Ingwer, Farbstoff: Zuckerkulör, Verdickungsmittel: Xanthan).

Allergene:

Weizen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (glutenfrei, da Gluten < 20ppm), Soja und Sojaerzeugnisse

Nährwerte:

Nährwerte (bezogen auf 100 g.) Diese Angaben sind Richtwerte und unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Die genannten Werte wurden entsprechend dem EU-Leitfaden zu Nährwerttoleranzen und Nährwertrundungen angegeben.

Brennwerte:	565kJ / 135kcal		
Fett:	3,7g	davon gesättigte Fettsäuren:	0,9g
Kohlenhydrate:	11,5g	davon Zucker:	9,3g
Eiweiß:	13,7g		
Salz:	0,96g		

MHD:

18 Monate ab Produktionsdatum bei - 18°C (nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!)

Herkunft:

China

Verpackung:

Verkaufseinheit (VE Langenbach): Umkarton beinhaltet 4 Gastrokartons à 3kg

Inhalt pro Gastro-/Displaykarton:	100 Stück à ca. 30g = 3kg
Palettenfaktor	30 VE (5 Lagen à 6 VE pro Lage)
EAN VE Langenbach:	4019859128342
EAN Gastro-/Displaykarton:	4019859928348

Zubereitungsempfehlung:

*Den Regenerationsprozess empfehlen wir im tiefgekühlten Zustand ohne vorheriges Auftauen durchzuführen. Auf dieser Verfahrensweise beruhen alle unsere Zubereitungsempfehlungen. Angegebene Regenerationszeiten und -temperaturen sind ermittelte Richtwerte und können durch unterschiedliche Ofen-Auslastung und technische Ausstattung des Combisteamers abweichen.*



Combi-Steamer (Heißluft, VORGEHEIZT) 180°C, 8 Min.



AUFTAUEN: bei ca. 25°C Raumtemperatur (bis Kerntemp. 0°C) ca. 40-50 Min.