

SORTIMENTSLISTE GROßVERBRAUCHER TK



Chicken Chips

aus Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung in Cornflakespanade, roh, tiefgefroren.

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
3 kg	1015440007	4000789077589	160	9 Monate

Zutaten: Hähnchenbrustfleisch 72%, Cornflakespanade 20% (Mais, Weizenmehl, Zucker, Gerstenmalzextrakt), Trinkwasser, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat) getrockneter Glukosesirup, Gewürzextrakte, Dextrose, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver

Zubereitung: *In der Pfanne:* In heißem Fett die gefrorenen Nuggets bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden etwa 8-10 Minuten goldbraun braten. *In der Fritteuse:* Die gefrorenen Nuggets bei 160°C ca. 2-3 Minuten frittieren danach aus dem Fett für 2 Minuten heben und für weitere 2-3 Minuten frittieren.



Chicken Nuggets im Backteig

aus Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung, im Backteig, gegart, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
3 kg	1015440207	4000789331612	160	9 Monate

Zutaten: Hähnchenbrustfleisch 65%, Panade (Weizenmehl, Stärke (Mais, Weizen, Tapioka), Maismehl, Molkenpulver, Zucker, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Weizengluten, Milcheiweiß, Speisesalz, Branntweinessigpulver (enthält Weizenmaltoextrin), Farbstoff: Paprikaextrakt; Hefe, Gewürze), Rapsöl, Trinkwasser, Speisesalz, getrockneter Glukosesirup, Gewürzextrakte, Dextrose, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver.

Zubereitung: *Im Backofen:* Die gefrorenen Nuggets bei 180°C Umluft (Ober-, Unterhitze 200°C) im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen. *In der Fritteuse:* Die gefrorenen Nuggets bei 160°C ca. 2-3 Minuten frittieren danach aus dem Fett für ca. 2 Minuten heben und für weitere ca. 2-3 Minuten frittieren. *In der Pfanne:* Fett in der Pfanne erhitzen, die gefrorenen Hähnchen Nuggets bei mittlerer Hitze und unter mehrmaligem Wenden ca. 8 - 10 Minuten braten. *Im Konvektomat:* Die gefrorenen Nuggets bei 180°C ohne Wasserdampf ca. 10 Minuten erhitzen.



Chicken Nuggets im Backteig

aus feinerkleinertem Hähnchenbrustfleisch, mit 8% Flüssigwürzung, im Backteig, gegart, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
3 kg	1015440200	4000789329206	160	9 Monate

Zutaten: Hähnchenbrustfleisch 65%, Panade (Weizenmehl, Stärke (Mais, Weizen, Tapioka), Maismehl, Molkenpulver, Zucker, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Weizengluten, Milcheiweiß, Speisesalz, Branntweinessigpulver (enthält Weizenmaltoextrin), Farbstoff: Paprikaextrakt; Hefe, Gewürze), Rapsöl, Trinkwasser, Speisesalz, getrockneter Glukosesirup, Gewürzextrakte, Dextrose, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver.

Zubereitung: *Im Backofen:* Die gefrorenen Nuggets bei 180°C Umluft (Ober-, Unterhitze 200°C) im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen. *In der Fritteuse:* Die gefrorenen Nuggets bei 160°C ca. 2-3 Minuten frittieren danach aus dem Fett für ca. 2 Minuten heben und für weitere ca. 2-3 Minuten frittieren. *In der Pfanne:* Fett in der Pfanne erhitzen, die gefrorenen Hähnchen Nuggets bei mittlerer Hitze und unter mehrmaligem Wenden ca. 8 - 10 Minuten braten. *Im Konvektomat:* Die gefrorenen Nuggets bei 180°C ohne Wasserdampf ca. 10 Minuten erhitzen.



Chicken Chips

aus feinerkleinertem Hähnchenbrustfleisch, mit 8% Flüssigwürzung, mit Weizenmehlpanade, gegart, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
3 kg	1015440032	4000789077916	160	9 Monate
10 kg	1015440030	4000789077893	48	

Zutaten: Hähnchenbrustfleisch 65%, Panade 20% (Weizenmehl, modifizierte Weizenstärke, Weizengluten, Gewürze, Hefe), Rapsöl, Trinkwasser, Speisesalz, getrockneter Glukosesirup, Gewürzextrakte, Dextrose, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver

Zubereitung: *Im Backofen:* Die gefrorenen Nuggets bei 180°C Umluft (Ober-, Unterhitze 200°C) im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen. *In der Fritteuse:* Die gefrorenen Nuggets bei 160°C ca. 2-3 Minuten frittieren danach aus dem Fett für ca. 2 Minuten heben und für weitere ca. 2-3 Minuten frittieren. *In der Pfanne:* Fett in der Pfanne erhitzen, die gefrorenen Hähnchen Nuggets bei mittlerer Hitze und unter mehrmaligem Wenden ca. 8 - 10 Minuten braten. *Im Konvektomat:* Die gefrorenen Nuggets bei 180°C ohne Wasserdampf ca. 10 Minuten erhitzen.



Hähnchen Picks

aus feinerkleinertem Hähnchenbrustfleisch, mit 8% Flüssigwürzung, mit Weizenmehlpanade, roh, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
3 kg (Stück ca. 25g)	1015440021	4000789077763	160	3 Monate

Zutaten: Hähnchenbrustfleisch 67%, Panade (Weizenmehl, Speisesalz, Hefe, Gewürze), Trinkwasser, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat) getrockneter Glukosesirup, Säureregulator: Trinitiumcitrat, Würze, Gewürzextrakte, natürliches Zitronenaroma.

Zubereitung: *Im Backofen:* Die gefrorenen Nuggets bei 180°C Umluft (Ober-, Unterhitze 200°C) im vorgeheizten Backofen ca. 18-20 Minuten backen. *In der Pfanne:* In heißem Fett die gefrorenen Nuggets bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden etwa 8-10 Minuten goldbraun braten. *In der Fritteuse:* Die gefrorenen Nuggets bei 160°C ca. 2-3 Minuten frittieren danach aus dem Fett für ca. 2 Minuten heben und für weitere ca. 2-3 Minuten frittieren.



SORTIMENTSLISTE

GROßVERBRAUCHER TK



Hähnchen Picks

aus feinzerkleinertem Hähnchenbrustfleisch, mit 8% Flüssigwürzung, in Cornflakespanade, roh, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
3 kg	1015440022	4000789077770	160	3 Monate

Zutaten: Hähnchenbrustfleisch 67%, Cornflakespanade 25% (Mais, Weizenmehl, Zucker, Gerstenmalzextrakt), Trinkwasser, jodiertes Speisesalz, getrockneter Glukosesirup, Säureregulator: Trinatriumcitrat, Würze, Gewürzextrakte, natürliches Zitronenaroma.

Zubereitung: *Im Backofen:* Die gefrorenen Nuggets bei 180°C Umluft (Ober-, Unterhitze 200°C) im vorgeheizten Backofen ca. 18-20 Minuten backen *In der Pfanne:* In heißem Fett die gefrorenen Nuggets bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden etwa 8-10 Minuten goldbraun braten. *In der Fritteuse:* Die gefrorenen Nuggets bei 160°C ca. 2-3 Minuten fritrieren danach aus dem Fett für ca. 2 Minuten heben und für weitere ca. 2-3 Minuten fritrieren.



Hähnchen Brustfilet Teilstücke

ungewürzt, roh, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
100g 3 kg	1015120307	4000789155614	160	9 Monate
120g 3 kg	1015120308	4000789155737		
140g 3 kg	1015120305	4000789149606		
160g 3 kg	1015120415	4000789241973		

Zutaten: Hähnchenbrustfleisch

Zubereitung: *In der Pfanne:* Würzen nach eigenen Vorstellungen (Salz, Pfeffer, Paprika). Die gefrorenen Hähnchenbrustfilets mit Fett kurz anbraten, danach bei mittlerer Hitze von je nach Größe jeder Seite ca. 7-8 Minuten garen, dabei gelegentlich wenden. *Auf dem Grill:* Würzen nach eigenen Vorstellungen (Salz, Pfeffer, Paprika), zusätzlich mit Würzkräutern bestreuen. Hähnchenbrustfilets bei schwacher Glut unter mehrmaligem Wenden goldbraun grillen.



Hähnchen Brustfilet Teilstücke

mit 8% Flüssigwürzung, roh, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
100g 3 kg	1015120064	4000789067733	160	9 Monate
120g 3 kg	1015120051	4000789067511		
140g 3 kg	1015120042	4000789067375		
160g 3 kg	1015120040	4000789067351		
180g 3 kg	1015120080	4000789068020		

Zutaten: Hähnchenbrustfleisch 92%, Trinkwasser, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), getrockneter Glukosesirup, Säureregulator: Trinatriumcitrat, Würze, Gewürzextrakte, natürliches Zitronenaroma.

Zubereitung: *In der Pfanne:* Die gefrorenen Hähnchenbrustfilets mit Fett kurz anbraten, danach bei mittlerer Hitze von je nach Größe jeder Seite ca. 7-8 Minuten garen, dabei gelegentlich wenden. *In der Fritteuse:* Die gefrorenen Hähnchenbrustfilets bei 160°C ca. 6 Minuten fritrieren. *Im Konvektomat* Die gefrorenen Hähnchenbrustfilets mit etwas Fett bei mittlerer Hitze in der Pfanne anbraten, anschließend im Konvektomat bei 120° und 50% Wasserdampf ca. 10 Minuten garen.



Hähnchen Brustfilet Teilstücke

mit 20% Flüssigwürzung, roh, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
120g 3 kg La Royale	1015120439	8710337039407	108	9 Monate
140g 3 kg La Royale	1015120440	8710337039414		
160g 3 kg La Royale	1015120441	8710337039421		
180g 3 kg La Royale	1015120442	8710337039452		
220g 3 kg La Royale	1015120443	8710337039483		
.240g 3 kg La Royale	1015120444	8710337039490	72	
.220g 10 kg La Royale	1015120445	8710337039582		

Zutaten: Hähnchenbrustfilet 80%, Trinkwasser, Speisesalz, Geschmacksverstärker (E640,E621), Stabilisatoren (E451, E450, E452), Glukosesirup, Soja-Eiweiß Isolat, Säureregulatoren (E339, E330).

Zubereitung: *In der Pfanne:* Die gefrorenen Hähnchenbrustfilets mit Fett kurz anbraten, danach bei mittlerer Hitze von je nach Größe jeder Seite ca. 7-8 Minuten garen, dabei gelegentlich wenden. *In der Fritteuse:* Die gefrorenen Hähnchenbrustfilets bei 160°C ca. 6 Minuten fritrieren. *Im Konvektomat* Die gefrorenen Hähnchenbrustfilets mit etwas Fett bei mittlerer Hitze in der Pfanne anbraten, anschließend im Konvektomat bei 120° und 50% Wasserdampf ca. 10 Minuten garen.



SORTIMENTSLISTE GROßVERBRAUCHER TK



Hähnchen Brustfilet Teilstücke

mit 30% Flüssigwürzung, roh, im Block tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
Unkalibriert 4 x 2,5 kg	1015120344	8710337031081	80	9 Monate

Zutaten: Hähnchen-Brustfleisch 70%, Trinkwasser, Salz, Sojaweiß , Säureregulatoren (E640, E331, E262), Glukosesirup, Aroma.
Zubereitung: Die Brustfilet auftauen lassen. <i>In der Pfanne:</i> Die gefrorenen Brustfilets mit etwas Fett bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 5-7 Minuten goldbraun braten. <i>In der Fritteuse:</i> Bei 160°C ca. 6 Minuten frittieren.



Hähnchen Brustfilet Teilstücke

mit 25% Flüssigwürzung, roh, im Block tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
Unkalibriert 4 x 2,5 kg	1015120343	8710337030527	80	9 Monate

Zutaten: Hähnchen-Brustfleisch 75%, Trinkwasser, Aroma, Glukosesirup, Salz, Pflanzenfaser, Geflügelprotein, Verdickungsmittel Xanthan.
Zubereitung: Die Brustfilet auftauen lassen. <i>In der Pfanne:</i> Die gefrorenen Brustfilets mit etwas Fett bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 5-7 Minuten goldbraun braten. <i>In der Fritteuse:</i> Bei 160°C ca. 6 Minuten frittieren.



Hähnchen Brustfilet Teilstücke

mit 8% Flüssigwürzung, paniert, roh, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
100g 3 kg	1015120131	4000789068952	160	9 Monate
120g 3 kg	1015120125	4000789068877		
140g 3 kg	1015120122	4000789068839		
160g 3 kg	1015120127	4000789068891		
180g 3 kg	1015120309	4000789155812		

Zutaten: Hähnchenbrustfleisch 72%, Weizenpaniermehl (Weizenmehl , Hefe, Gewürze), Trinkwasser, jodiertes Speisesalz, getrockneter Glukosesirup, Gewürzextrakte, Dextrose, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver.
Zubereitung: <i>In der Pfanne:</i> Fett in einer Pfanne erhitzen. Die gewünschte Anzahl tiefgefrorener Schnitzel in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je ca. 8 Minuten goldbraun braten. <i>In der Fritteuse:</i> Die gewünschte Anzahl tiefgefrorener Schnitzel bei max. 160°C ca. 4 Minuten frittieren, danach für 2 Minuten aus dem Fett heben und anschließend ca. 4-5 Minuten frittieren.



Hähnchen Brustfilet

mit 8% Flüssigwürzung, in Knuspermantel, roh, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
150g 3 kg	1015120130	4000789068938	160	9 Monate

Zutaten: Hähnchenbrustfilet 72%, Cornflakespanade 20% (Mais, Weizenmehl , Zucker, Salz, Gerstenmalzextrakt , Gewürze), Trinkwasser, Speisesalz, getrockneter Glukosesirup, Säureregulator: Trinitriumcitrat, Würze, Gewürzextrakte, natürliches Zitronenaroma.
Zubereitung: <i>In der Pfanne:</i> Fett in einer Pfanne erhitzen. Die gewünschte Anzahl tiefgefrorener Schnitzel in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je ca. 8 Minuten goldbraun braten. <i>In der Fritteuse:</i> Die gewünschte Anzahl tiefgefrorener Schnitzel bei max. 160°C ca. 4 Minuten frittieren, danach für 2 Minuten aus dem Fett heben und anschließend ca. 4-5 Minuten frittieren.



Hähnchen Miniknusperschnitzel

aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung in Cornflakespanade, gegart, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
60g-80g 3 kg	1015120497	4000789322207	160	9 Monate

Zutaten: Hähnchenbrustfleisch 65%, Panade (Mais, Weizenmehl , Weizenstärke , Weizengluten , Zucker, Gerstenmalzextrakt), Rapsöl, Trinkwasser, Speisesalz, getrockneter Glukosesirup, Gewürzextrakte, Dextrose, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver
Zubereitung: Im Backofen: Die gefrorenen Mini-Knusperschnitzel bei 180°C Umluft (Ober-, Unterhitze 200°C) im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen. In der Fritteuse: Bei 160°C die gefrorenen Mini-Knusperschnitzel ca. 4 Minuten frittieren. In der Pfanne: Fett in der Pfanne erhitzen, die gefrorenen Hähnchen-Mini-Knusperschnitzel bei mittlerer Hitze und unter mehrmaligem Wenden ca. 4-6 Minuten braten. <i>Im Konvektomat</i> : Die gefrorenen Mini-Knusperschnitzel bei 180°C ohne Wasserdampf ca. 10-12 Minuten erhitzen.



SORTIMENTSLISTE GROßVERBRAUCHER TK



Hähnchen Brustfilet Teilstücke

mit 8% Flüssigwürzung, im Backteig, gegart, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
100g 3 kg	1015120528	4000789331551	160	9 Monate
120g 3 kg	1015120529	4000789331575		
140g 3 kg	1015120530	4000789331599		

Zutaten: Hähnchenbrustfilet Teilstücke 65%, Panade (**Weizenmehl**, Stärke (Mais, **Weizen**, Tapioka), Maismehl, **Molkenpulver**, Zucker, Rapsöl, Sonnenblumenöl, **Weizengluten**, **Milchweiß**, Speisesalz, Branntweinessigpulver (enthält Weizenmaltoextrin), Farbstoff: Paprikaextrakt; Hefe, Gewürze), Rapsöl, Trinkwasser, Speisesalz, getrockneter Glukosesirup, Gewürzextrakte, Dextrose, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver.

Zubereitung: *Im Backofen:* Die gefrorenen Brustfilets bei 180°C Umluft (Ober-, Unterhitze 200°C) im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. *In der Fritteuse:* Die gefrorenen Brustfilets bei 160°C ca. 3-4 Minuten fritrieren danach aus dem Fett für 2 Minuten heben und für weitere ca. 3 Minuten fritrieren.. *In der Pfanne:* Fett in der Pfanne erhitzen, die gefrorenen Brustfilets bei mittlerer Hitze und unter mehrmaligem Wenden ca. 10 - 12 Minuten braten. *Im Konvektomat:* bei 180°C ohne Wasserdampf ca. 15 Minuten erhitzen.



Hähnchen Brustfilet Teilstücke

mit 8% Flüssigwürzung, im paniert, gegart, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
120g 3 kg	1015120486	4000789317364	160	9 Monate
140g 3 kg	1015120487	4000789317388		
160g 3 kg	1015120488	4000789317401		

Zutaten: Hähnchenbrustfleisch 65%, Panade (**Weizenmehl**, modifizierte **Weizenstärke**, **Weizengluten**, Hefe, Gewürze), Rapsöl, Trinkwasser, Speisesalz, getrockneter Glukosesirup, Gewürzextrakte, Dextrose, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver.

Zubereitung: *Im Backofen:* Die gefrorenen Brustfilets bei 180°C Umluft (Ober-, Unterhitze 200°C) im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. *In der Fritteuse:* Die gefrorenen Brustfilets bei 160°C ca. 3-4 Minuten fritrieren danach aus dem Fett für 2 Minuten heben und für weitere ca. 3 Minuten fritrieren.. *In der Pfanne:* Fett in der Pfanne erhitzen, die gefrorenen Brustfilets bei mittlerer Hitze und unter mehrmaligem Wenden ca. 10 - 12 Minuten braten. *Im Konvektomat:* bei 180°C ohne Wasserdampf ca. 15 Minuten erhitzen.



Hähnchen-Schnitte

aus feinerkleinertem Hähnchenbrustfleisch, mit 8% Flüssigwürzung, paniert, gegart, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
140g 3 kg	1015400012	4000789075488	160	9 Monate

Zutaten: Hähnchenbrustfleisch 65%, Panade (**Weizenmehl**, Gewürze) Rapsöl, Trinkwasser, jodiertes Speisesalz, getrockneter Glukosesirup, Säureregulator: Trinatriumcitrat, Würze, Gewürzextrakte, natürliches Aroma.

Zubereitung: *Im Backofen:* Die gefrorenen Schnitte bei 180°C Umluft (Ober-, Unterhitze 200°C) im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. *In der Fritteuse:* Die gefrorenen Brustfilets bei 160°C ca. 3-4 Minuten fritrieren danach aus dem Fett für 2 Minuten heben und für weitere ca. 3 Minuten fritrieren. *In der Pfanne:* Fett in der Pfanne erhitzen, die gefrorenen Schnitte bei mittlerer Hitze und unter mehrmaligem Wenden ca. 10 - 12 Minuten braten. *Im Konvektomat:* bei 180°C ohne Wasserdampf ca. 12 Minuten erhitzen.



Hähnchen-Schnitte

aus feinerkleinertem Hähnchenbrustfleisch, mit 8% Flüssigwürzung, paniert, roh, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
125g 3 kg	1015400001	4000789075288	160	9 Monate

Zutaten: Hähnchenbrustfleisch 72%, Panade 20% (**Weizenmehl**, Gewürze, Hefe), Trinkwasser, jodiertes Speisesalz, getrockneter Glukosesirup, Säureregulator: Trinatriumcitrat, Würze, Gewürzextrakte, natürliches Aroma.

Zubereitung: *In der Pfanne:* Fett in der Pfanne erhitzen, die gefrorenen Schnitte bei mittlerer Hitze und unter mehrmaligem Wenden ca. 18 Minuten braten. *In der Fritteuse:* Bei 160°C ca. 5- 6 Minuten fritrieren.



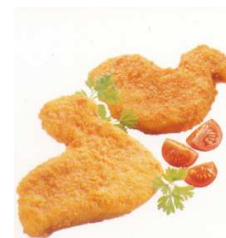
Hähnchen Gockelchen

aus feinerkleinertem Hähnchenbrustfleisch, mit 8% Flüssigwürzung, paniert, roh, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
70g 3 kg	1015400003	4000789075318	160	3 Monate

Zutaten: Hähnchenbrustfleisch 72%, Panade 20% (**Weizenmehl**, Gewürze, Hefe), Trinkwasser, Speisesalz, getrockneter Glukosesirup, Säureregulator: Trinatriumcitrat, Würze, Gewürzextrakte, natürliches Aroma.

Zubereitung: *In der Pfanne:* Fett in der Pfanne erhitzen, die gefrorenen Gockelchen bei mittlerer Hitze und unter mehrmaligem Wenden ca. 18 Minuten braten. *In der Fritteuse:* Bei 160°C ca. 4 Minuten fritrieren.



SORTIMENTSLISTE GROßVERBRAUCHER TK



Geflügel Dino

aus feinkerleinertem Hähnchenbrustfleisch, mit 8% Flüssigwürzung, paniert, gegart, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
3 kg	1015440072	400078910677	160	3 Monate

Zutaten: Hähnchenbrustfleisch 65%, Panade (**Weizenmehl**, Trinkwasser, Hefe), Rapsöl, jodiertes Speisesalz, getrockneter Glucosesirup, Säureregulator: Trinatriumcitrat, Würze, Gewürzextrakte, natürliche Aromen.

Zubereitung: *In der Pfanne:* Fett in der Pfanne erhitzen, die gefrorenen Dinos bei mittlerer Hitze und unter mehrmaligem Wenden ca. 8 Minuten braten. *In der Fritteuse:* die gefrorenen Dinos bei 160°C ca. 3-4 Minuten frittieren. *Im Backofen:* Dinos im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft 180°C) ca. 15 Minuten backen. *Im Konvektomat* die gefrorenen Dinos bei 180°C ohne Wasserdampf 6-8 Minuten erhitzen.



Hähnchen Cordon Bleu

aus Hähnchenbrustfilet mit 8% Flüssigwürzung, paniert, roh, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
150g 3 kg	1015420008	4000789076216	160	9 Monate

Zutaten: Hähnchenbrustfleisch 56%, Weizenpaniermehl 20% (**Weizenmehl**, Hefe, Gewürze), Formfleisch-Putenkochenfleisch 8% aus Putenoberkeulenfleisch zusammengefügt (Putenfleisch 91%, Trinkwasser, jodiertes Nitritpökelsalz (jodiertes Speisesalz (Speise Salz, Kaliumjodat), Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Maltodextrine, Würze, Stabilisator: Diphosphate, Triphosphate, Gewürzextrakte, Festigungsmittel: Kaliumchlorid, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Rauchsatz, Rapsöl), **Gouda-Käse** 8% (Konservierungsstoff: Natriumnitrat, Farbstoff: Beta-Carotin) Trinkwasser, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), getrockneter Glucosesirup, Säureregulator: Trinatriumcitrat, Würze, Gewürzextrakte, natürliches Zitronenaroma.

Zubereitung: *In der Pfanne:* Fett in der Pfanne erhitzen, die gefrorenen Portionsstücke bei mittlerer Hitze und unter mehrmaligem Wenden ca. 20 Minuten braten. *In der Fritteuse:* Bei 160°C die gefrorenen Portionsstücke ca. 5 Minuten ausbacken, danach für ca. 1-2 Minute aus dem Fett heben und anschließend noch ca. 5-7 Minuten frittieren.



Hähnchen Schnitte Cordon Bleu Art

aus feinkerleinertem Hähnchenbrustfleisch, mit 8% Flüssigwürzung, paniert, roh, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
150g 3 kg	1015420026	4000789076476	160	3 Monate

Zutaten: Hähnchenbrustfleisch (49%), Panade (**Weizenmehl**, Trinkwasser, Hefe, Gewürzextrakt), Formfleisch-Putenkochenfleisch (8%) aus Putenoberkeulenfleisch zusammengefügt (Putenfleisch (91%), Trinkwasser, jodiertes Nitritpökelsalz (jodiertes Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Maltodextrine, Würze, Stabilisatoren: Diphosphate, Triphosphate, Gewürzextrakte, Festigungsmittel: Kaliumchlorid, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Rauchsatz, Rapsöl), **Gouda-Käse** (8%) (Konservierungsstoff: Natriumnitrat, Farbstoff: Beta-Carotin), Rapsöl, Trinkwasser, Speisesalz, getrockneter Glucosesirup, Säureregulator: Trinatriumcitrat, Würze, Gewürzextrakte, natürliches Zitronenaroma.

Zubereitung : *In der Pfanne:* Fett in der Pfanne erhitzen, die gefrorenen Portionsstücke bei mittlerer Hitze und unter mehrmaligem Wenden ca. 20 Minuten braten. *In der Fritteuse:* Bei 160°C die gefrorenen Portionsstücke ca. 5 Minuten ausbacken, danach für ca. 1-2 Minute aus dem Fett heben und anschließend noch ca. 5-7 Minuten frittieren.



Hähnchen Schnitte Cordon Bleu Art

aus feinkerleinertem Hähnchenbrustfleisch, mit 8% Flüssigwürzung, paniert, gegart, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
150g 3 kg	1015420046	4000789076865	160	9 Monate

Zutaten: Hähnchenbrustfleisch (49%), Panade (**Weizenmehl**, Trinkwasser, Hefe, Gewürzextrakt), Formfleisch-Putenkochenfleisch (8%) aus Putenoberkeulenfleisch zusammengefügt (Putenfleisch (91%), Trinkwasser, jodiertes Nitritpökelsalz (jodiertes Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Maltodextrine, Würze, Stabilisatoren: Diphosphate, Triphosphate, Gewürzextrakte, Festigungsmittel: Kaliumchlorid, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Rauchsatz, Rapsöl), **Gouda-Käse** (8%) (Konservierungsstoff: Natriumnitrat, Farbstoff: Beta-Carotin), Rapsöl, Trinkwasser, Speisesalz, getrockneter Glucosesirup, Säureregulator: Trinatriumcitrat, Würze, Gewürzextrakte, natürliches Zitronenaroma.

Zubereitung : *In der Pfanne:* Fett in der Pfanne erhitzen, die gefrorenen Portionsstücke bei mittlerer Hitze und unter mehrmaligem Wenden ca. 12-15 Minuten braten. *In der Fritteuse:* Bei 160°C die gefrorenen Portionsstücke ca. 5 Minuten frittieren, danach für ca. 1-2 Minute aus dem Fett heben und anschließend noch ca. 5-7 Minuten frittieren. *Im Backofen:* Die gefrorenen Käse-Schnitten im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C (Umluft 185°C) ca. 15 Minuten backen. *Im Konvektomat* die gefrorenen Portionsstücke bei 180°C ohne Wasserdampf ca. 10-12 Minuten erhitzen.



Hähnchen Käse Tasche

aus feinkerleinertem Hähnchenbrustfleisch, mit 8% Flüssigwürzung, paniert, gegart, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
80g 3 kg	1015420143	4000789331636	160	9 Monate

Zutaten: Hähnchenbrustfleisch 40%, Panade (**Weizenmehl**, modifizierte **Weizenstärke**, **Weizengluten**, Trinkwasser, Hefe, Gewürz), **Gouda-Käse** 25% (weitere Zutaten: Konservierungsstoff: Natriumnitrat; Farbstoff: Beta-Carotin), Rapsöl, Trinkwasser, Speisesalz, getrockneter Glucosesirup, Gewürzextrakte, Dextrose, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver.

Zubereitung : *Im Backofen:* Die gefrorenen Käse-Schnitten im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C (Umluft 185°C) ca. 15 Minuten backen. *In der Fritteuse:* Bei 165°C die gefrorenen Käse-Schnitten ca. 2 Minuten frittieren, danach ca. 1 Minute aus dem Fett heben und dann noch ca. 3 Minuten frittieren. *In der Pfanne:* Die gefrorenen Käse-Schnitten in die erhitzte Pfanne mit etwas Fett geben und bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 4-5 Minuten goldbraun braten. *Im Konvektomat* die gefrorenen Käse-Schnitten bei 180°C ohne Wasserdampf ca. 10-12 Minuten erhitzen.



SORTIMENTSLISTE GROßVERBRAUCHER TK



Hähnchen Schenkel mit Rückenstück

ungewürzt, roh, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
260g 3 kg	1015160038	4000789073055	70	9 Monate
280g 3 kg	1015160061	4000789073468		
350g 3 kg	1015160089	4000789236016		

Zutaten: Hähnchenschenkel mit Rücken

Zubereitung: Die Hähnchenschenkel auftauen lassen, nach Belieben würzen (Salz, Pfeffer, Paprika) und mit Pflanzenöl oder weicher Butter bestreichen. *Im Backofen:* Die Hähnchenschenkel je nach Größe ca. 45 Minuten im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze 220°C Umluft 200°C) knusprig ausbraten. *Auf dem Grill:* Die Hähnchenschenkel bei schwacher Glut unter mehrmaligem Wenden knusprig grillen. *Im Konvektomat* die gewürzte Schenkel bei 190°C ohne Wasserdampf je nach Größe ca. 40-45 Minuten erhitzen.



Hähnchen Schenkel ohne Rückenstück

ungewürzt, roh, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
170g 10 kg La Royale	1015160106	4000789300229	66	9 Monate
180g 10 kg La Royale	1015160107	4000789300243		
200g 10 kg La Royale	1015160108	4000789300267		
220g 10 kg La Royale	1015160105	4000789300175		
240g 10 kg La Royale	1015160109	4000789300119		
260g 10 kg La Royale	1015160110	4000789300281		
280g 10 kg La Royale	1015160111	4000789300304		
300g 10 kg La Royale	1015160112	4000789300328		
+320g 10 kg La Royale	1015160128	4000789303923		

Zutaten: Hähnchenschenkel.

Zubereitung: Die Hähnchenschenkel auftauen lassen, nach Belieben würzen (Salz, Pfeffer, Paprika) und mit Pflanzenöl oder weicher Butter bestreichen. *Im Backofen:* Die Hähnchenschenkel je nach Größe ca. 45 Minuten im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze 220°C Umluft 200°C) knusprig ausbraten. *Auf dem Grill:* Die Hähnchenschenkel bei schwacher Glut unter mehrmaligem Wenden knusprig grillen. *Im Konvektomat* die gewürzte Schenkel bei 190°C ohne Wasserdampf je nach Größe ca. 30-45 Minuten erhitzen.



Hähnchen Schenkel mit Rückenstück

gewürzt, roh, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
350g 10 kg	1015160083	4000789206187	70	9 Monate

Zutaten: Hähnchenschenkel 98%, Salz, Gewürze, Palmfett, Dextrose, Gewürzextrakt, Würze.

Zubereitung: Hähnchenschenkel auftauen lassen. Auftauflüssigkeit weggießen. *In der Pfanne:* Die Hähnchenschenkel in der erhitzten Pfanne mit wenig Öl bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel unter gelegentlichem Wenden ca. 30-40 Minuten braten. *Im Backofen:* die Hähnchenschenkel bei 200°C (180°C Umluft) im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten braten. *Auf dem Grill:* Die Hähnchenschenkel bei schwacher Glut unter mehrmaligem Wenden ca. 30-40 Minuten knusprig grillen. *Im Konvektomat* die gewürzte Schenkel bei 190°C ohne Wasserdampf ca. 40-45 Minuten erhitzen.



Hähnchen Flügel ohne Spitze, halbiert,

ungewürzt, roh, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
3 kg	1015140023	4000789072119	160	9 Monate

Zutaten: Hähnchenflügel ohne Spitzen, halbiert

Zubereitung: Die Hähnchenflügel auftauen lassen. Die Hähnchenflügel nach Belieben würzen (Salz, Pfeffer, Paprika), und mit Pflanzenöl oder weicher Butter bestreichen. *Im Backofen:* Die Hähnchen-Flügel ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen (200°C Ober-/ Unterhitze bzw. 180°C Umluft) knusprig ausbraten. *Auf dem Grill:* Bei schwacher Glut unter mehrmaligem Wenden knusprig grillen. *Im Konvektomat* die gewürzte Hähnchenflügel bei 190°C ohne Wasserdampf ca. 25 Minuten erhitzen.



SORTIMENTSLISTE

GROßVERBRAUCHER TK



Hähnchen Flügel ohne Spitze,

ungewürzt, roh, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
3 kg	1015140020	4000789072072	160	9 Monate

Zutaten: Hähnchenflügel ohne Spitzen.
Zubereitung: Die Hähnchenflügel auftauen lassen. Die Hähnchenflügel nach Belieben würzen (Salz, Pfeffer, Paprika), und mit Pflanzenöl oder weicher Butter bestreichen. <i>Im Backofen:</i> Die Hähnchen-Flügel ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen (200°C Ober-/ Unterhitze bzw. 180°C Umluft) knusprig ausbraten. <i>Auf dem Grill:</i> Bei schwacher Glut unter mehrmaligem Wenden knusprig grillen. <i>Im Konvektomat</i> die gewürzte Hähnchenflügel bei 190°C ohne Wasserdampf ca. 25 Minuten erhitzen.



Texas Wings

Hähnchen Flügel mit 8% Flüssigwürzung, mehliert, roh, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
3 kg	10151400100	4000789071938	160	9 Monate

Zutaten: Hähnchenflügel ohne Spitzen geteilt 89%, Trinkwasser, Weizenmehl , Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Stärke, Würze, Gewürzextrakte.
Zubereitung: <i>Im Backofen:</i> Die gefrorenen Texas Wings im vorgeheizten Backofen bei 190°C Umluft auf einem mit Backpapier belegtem Backblech auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen. <i>In der Pfanne:</i> Die gefrorenen Texas Wings in heißem Fett bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 15 Minuten goldbraun braten. <i>In der Fritteuse:</i> Die gefrorenen Hot Wings bei 160°C ca. 8 Minuten frittieren. <i>Im Konvektomat</i> Die gefrorenen Hot Wings bei 190°C ohne Wasserdampf ca. 25 Minuten erhitzen.



Hähnchen Flügel Hot & Spicy

gewürzt, gegart, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
3 kg	1015140101	4000789280767	160	9 Monate

Zutaten: Hähnchenflügel (96%), Kartoffelstärke, Gewürze, Speisesalz, Tomatenmark, Zucker, Würze, Glukosesirup, Stabilisator: Trinitriumcitrat, Gewürzextrakte.
Zubereitung: <i>Im Backofen:</i> Die gefrorenen Hot Wings im vorgeheizten Backofen bei 190°C Umluft auf einem mit Backpapier belegtem Backblech auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen. <i>In der Pfanne:</i> Die gefrorenen Hot Wings in heißem Fett bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 15 Minuten goldbraun braten. <i>In der Fritteuse:</i> Die gefrorenen Hot Wings bei 160°C ca. 3-4 Minuten frittieren, für ca. 1-2 aus dem Fett heben und danach weitere ca. 3-4 Minuten frittieren. <i>Im Konvektomat</i> Die gefrorenen Hot Wings bei 180°C ohne Wasserdampf ca. 20 Minuten erhitzen.



Hä. Oberflügel Aperos "Roadhouse"

flüssig gewürzt, paniert, gegart, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
3 kg	1015140130	4000789331650	160	9 Monate

Zutaten: Hähnchenoberflügel 65%, Cornflakespanade (Mais, Weizenmehl , modifizierte Weizenstärke , Weizengluten , Zucker, Gerstenmalzextrakt), Rapsöl, Trinkwasser, Kartoffelstärke, Speisesalz, Zucker, Zwiebelpulver, Gewürze, Hefeextrakt, Knoblauchpulver, Gewürzextrakte (enthält Sellerie), Farbstoff: Paprikaextrakt, Kräuter.
Zubereitung: <i>Im Backofen:</i> Die gefrorenen Oberflügel bei 200°C (Umluft 180°C) im vorgeheiztem Backofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten erhitzen. <i>In der Fritteuse:</i> Die gefrorenen Oberflügel bei 160°C ca. 3-4 Minuten frittieren, für ca. 1-2 aus dem Fett heben und danach weitere ca. 3-4 Minuten frittieren. <i>Im Konvektomat</i> Die gefrorenen Oberflügel bei 180°C ohne Wasserdampf ca. 18-20 Minuten erhitzen..



Hähnchen Griller,

ungewürzt, roh, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
Kalibrierung auf Anfrage	-----	-----	60	9 Monate

Zutaten: Hähnchen
Zubereitung: Griller über Nacht auftauen lassen. Auftauflüssigkeit weggießen. <i>Im Backofen:</i> Würzen nach eigenen Vorstellungen (Salz, Pfeffer, Paprika), Hähnchen mit Pflanzenöl oder weicher Butter bestreichen und ca. 60 Minuten im vorgeheizten Backofen (180°C Umluft) knusprig ausbraten, dabei gelegentlich wenden. <i>Im Konvektomat</i> : bei 190°C ohne Wasserdampf ca. 50-60 knusprig ausbraten, dabei gelegentlich wenden.



SORTIMENTSLISTE

GROßVERBRAUCHER TK



Hähnchen Griller, gewürzt, roh, tiefgefroren

Verpackungseinheit	Artikelnummer	EAN-Code Karton	Pal. Faktor	Restlaufzeit
Kalibrierung auf Anfrage	-----	-----	60	9 Monate

Zutaten: Hähnchen 98%, Speisesalz mit Palmfett beschichtet, Gewürze, Würze, Dextrose, Aroma.

Zubereitung: Griller über Nacht auftauen lassen. Auftauflüssigkeit weggießen. *Im Backofen:* ca. 60 Minuten im vorgeheizten Backofen (180°C Umluft) knusprig ausbraten, dabei gelegentlich wenden. *Im Konvektomat:* bei 190°C ohne Wasserdampf ca. 50-60 knusprig ausbraten, dabei gelegentlich wenden.

