

THE ORIGINAL GIRLS ORIGINAL COLUMN CO

FRIKADELLEN & ZWIEBELMETT

frisch & tiefgefroren

MIT ARTLAND IST DER ERFOLG AUF IHRER SEITE.

www.artland-foodservice.de

Frikadellen IQF, gebraten, tiefgefroren

ArtNr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung 🥑 👑
vom Schwein, teflon gebraten						In der Pfanne: Die Frikadellen aus der Verpackung
67657	$240 \times 25 g = 6.0 \text{ kg}$	80	10	8	210	nehmen und in einer Pfanne mit etwas Öl oder Fett
67157	$100 \times 50 g = 5.0 kg$	80	10	8	210	je Seite ca. 6 Minuten fertig braten. Die Frikadellen
67139	50 x 80 g = 4.0 kg	80	10	8	210	im Backofen bei 140°C je nach Gewicht 12 Minuten
67656	$80 \times 100 \text{ g} = 8.0 \text{ kg}$	54	9	6	210	erwärmen.
67185	$60 \times 120 g = 7.2 kg$	54	9	6	210	
67495	$40 \times 180 g = 7.2 kg$	54	9	6	210	
vom Sch	hwein/Rind, teflon gegart, 100 g					
69697	$80 \times 100 \text{ g} = 8.0 \text{ kg}$	54	9	6	150	
vom Sch	hwein/Rind, teflon gegart, 125 g					
69696	$64 \times 125 g = 8,0 kg$	54	9	6	150	
vom Sch	hwein, IQF, frittiert					
67830	$75 \times 125 g = 9,375 kg$	54	9	6	210	
	hwein, IQF, frittiert					
in der M	IAP-Schale					
67794	12 x (4x120 g MAP) = 5,76 kg	28 E2	7 E2	4 E2	23	

Jägerschnitte paniert, durchgebraten

ArtNr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung
Jägersc 69685	hnitte, 60 g 120 x 60 g=7,2 kg	54	9	6	150	In der Pfanne: Die Jägerschnitte aus der Verpackung nehmen und in einer Pfanne mit
Jägersc 69684	hnitte, 70 g 100 x 70 g=7,0 kg	54	9	6	150	etwas Öl oder Fett je Seite ca. 6 Minuten fertig braten. Die Jägerschnitte im Backofen bei 140°C je nach Gewicht 12 Minuten erwärmen.
Jägersch 69695	hnitte, 80 g 90 x 80 g=7,2 kg	54	9	6	150	•
Jägersc 69694	hnitte, 100 g 70 x 100 g=7,0 kg	54	9	6	150	
Jägersch 69693	hnitte, 120 g 60 x 120 g=7,2 kg	54	9	6	150	

Schinken-Zwiebelmett tiefgefroren

	ArtNr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung
ı	Schinker	n-Zwiebelmett, 500 g					Das Zwiebelmett auftauen und dann verarbeiten.
١	67472	12 x 500 g	80	10	8	120	

Zwiebelmett frisch

ArtNr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung
Artland 66148	Schinkenzwiebelmettwurst 15 x 75 g	120	8	15	21	Das Zwiebelmett nach dem Öffnen der Verpackung am selben Tag verarbeiten.
Artland S 66144	Schinkenzwiebelmettwurst fettreduz 8 x (2 x 500 g)	iert 48	6	8	21	· ·
Artland S	Schinkenzwiebelmettwurst fettreduz 18 x (2 x 500 g)	iert 28 E2	7 E2	4 E2	21	
Artland 67483	Schinkenzwiebelmettwurst 25 x 1000 g	24 E2	6 E2	4 E2	17	
Artland 69891	Schinkenzwiebelmettwurst 39 x 600 g	32 E2	8 E2	4 E2	20	
Zimbo S 66145	Schinkenzwiebelmettwurst 12 x (2 x 100 g)	140	14	10	21	
Zimbo S 66146	Schinkenzwiebelmettwurst 12 x 150 g	144	9	16	21	
Zimbo S 66149	Schinkenzwiebelmettwurst 16 x (6 x 150 g)	28 E2	7 E2	4 E2	21	