






FINGERFOOD




tiefgefroren

STARKE STARKE
KONZEPTE KONZEPTE
STARKE STARKE
PRODUKTE PRODUKTE




Minihaxen gegart, tiefgefroren

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung			
67315	Minihaxe, ca. 120 – 160 g, gegart ca. 60 x ca. 120 g	54	9	6	270	Die Minihaxen im tiefgefrorenen Zustand in einen Bräter legen. Mit etwas Wasser oder Brühe angießen und ohne Deckel in den Backofen stellen und 60 Minuten bei 150 °C (Umluft 50 Minuten bei 140 °C) garen. Den entstandenen Sud mit Mehl oder Saucenbinder andicken und mit Serviettenknödel und Sauerkraut genießen.			
67067	Minihaxe, ca. 180 g, gegart ca. 40 x ca. 180 g	54	9	6	270				




Spare Ribs gegart, tiefgefroren

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung			
69782	Spare Ribs Classic 12 x 500 g = 6,0 kg	54	9	6	180	Die Spare Ribs bei 180 °C im Backofen ca. 15 Min. erhitzen. Grill: ca. 12 Min. grillen. Kombidämpfer mit trockener Hitze: Bei 140 °C ca. 20 – 30 Min. je nach gewünschter Bräune erwärmen.			
69783	Spare Ribs BBQ 12 x 500 g = 6,0 kg	54	9	6	180				

Chicken Nuggets & Chicken Wings tiefgefroren

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung			
67015	Chicken Nuggets in Backteig, gebraten 12 x 1000 g = 12,0 kg	48	6	8	270	In der Pfanne: In heißem Öl je Seite ca. 2 Min. goldgelb braten. In der Fritteuse: Bei 170 °C ca. 2 – 3 Min. goldgelb frittieren. Kombidämpfer mit trockener Hitze: Bei 210 °C ca. 7 – 10 Min. erhitzen.			
67887	Chicken Wings gewürzt, gegart 3 x 2000 g = 6,0 kg	80	10	8	210				

Falafel-Bällchen **vegan** gebraten, tiefgefroren Veganes Erzeugnis auf Basis von Kichererbsen.

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung			
69770	Falafel-Bällchen, gebraten, 20 g 3 x 2000 g = 6,0 kg	80	10	8	90	Backofen: Die noch tiefgefrorenen Falafel auf ein Backblech legen und für 12 – 15 Minuten in den auf 140 °C vorgeheizten Backofen geben. Pfanne: Die noch tiefgefrorenen Falafel mit etwas Öl in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Wenden ca. 8 – 10 Minuten erhitzen. Mikrowelle: Die noch gefrorenen Falafel in eine Schale geben und abdecken. In der Mikrowelle ca. 2 Minuten bei 600 Watt erhitzen. Friteuse: Die noch tiefgefrorenen Falafel bei 160 °C für fünf Minuten regenerieren. Airfryer: Heizen Sie den Airfryer auf 200 °C vor und backen Sie die Falafel für 10 – 12 Minuten bei 180 °C bis sie knusprig sind.			