



Artland Foodservice GmbH

In der Mark 2, 33378 Rheda-Wiedenbrück

Telefon: 05242-961-0



info@artland-foodservice.de

www.artland-foodservice.de



GEFLÜGEL

tiefgefroren



Knusper Hähnchenschnitzel gebraten, tiefgefroren

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung 			
mit Knusperpanade, ca. 80 g									
67868	ca. 75 x ca. 80 g = 6,0 kg/Ktn.	54	9	6	240	Unaufgetaut zubereiten. In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze 6 – 8 Min. unter mehrmaligem Wenden braten. In der Fritteuse: Bei 175 °C 3 – 4 Min. frittieren. Im Kombidämpfer mit trockener Hitze: Bei 210 °C 7 – 10 Min. garen.			
mit Knusperpanade, ca. 125 g									
61545	ca. 60 x ca. 125 g = 7,5 kg/Ktn.	54	9	6	240				
mit Knusperpanade, ca. 160 g									
61544	ca. 40 x ca. 160 g = 6,4 kg/Ktn.	54	9	6	240				

Hähnchenschnitzel mit goldgelber Panade, gebraten, tiefgefroren

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung 	
Hähnchenschnitzel, gebraten, 125 g							
67810	3 x ca. 2000 g/ Btl. = 6,0 kg	80	10	8	240	Unaufgetaut zubereiten. In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze 6 – 8 Min. unter mehrmaligem Wenden braten. In der Fritteuse: Bei 175 °C 3 – 4 Min. frittieren. Im Kombidämpfer mit trockener Hitze: Bei 210 °C 7 – 10 Min. garen.	
Hähnchenschnitzel, gebraten, 160 g							
67016	30 x 160 g = 4,8 kg/Ktn.	80	10	8	240		



Hähnchen- & Geflügelschnitte gebraten, gegart

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung 			
Hähnchenschnitte, nach Art „Cordon Bleu“, vorgegart, ca. 120 g									
69366	ca. 60 x ca. 120 g = 7,2 kg/Ktn.	54	9	6	240	Unaufgetaut zubereiten. In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze 6 – 8 Min. unter mehrmaligem Wenden braten. In der Fritteuse: Bei 175 °C 3 – 4 Min. frittieren. Im Kombidämpfer mit trockener Hitze: Bei 210 °C 7 – 10 Min. garen.			
Hähnchenschnitte, gebraten, ca. 250 g									
67908	ca. 28 x ca. 250 g = 7,0 kg/Ktn.	54	9	6	180				
Geflügelschnitte, gebraten, ca. 140 g									
69720	ca. 50 x ca. 140 g = 7,0 kg/Ktn.	54	9	6	150				



Hähnchenschnitzel frisch, paniert, gebraten

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung 	
gebraten, ca. 125 g							
61131	12 x (4x 125 g MAP) = 6,0 kg/Ktn. 28 E2	7 E2	4 E2	19	In reichlich heißem Öl je Seite 3 – 4 Minuten goldbraun braten.		



HomeStyle Kitchen Putenbrust-Schnitzel tiefgefroren

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung 			
Austria, ca. 160 g									
69687	ca. 40 x ca. 160 g = 6,4 kg/Ktn.	54	9	6	150	Unaufgetaut zubereiten. In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze 6 – 8 Min. unter mehrmaligem Wenden braten. In der Fritteuse: Bei 175 °C 3 – 4 Min. frittieren. Im Kombidämpfer mit trockener Hitze: Bei 210 °C 7 – 10 Min. garen.			
Austria, ca. 180 g									
69686	ca. 36 x ca. 180 g = 6,48 kg/Ktn.	54	9	6	150				
Austria, ca. 200 g									
69723	ca. 30 x ca. 200 g = 6,0 kg/Ktn.	54	9	6	150				
Austria, ca. 250 g									
69722	ca. 25 x ca. 250 g = 6,25 kg/Ktn.	54	9	6	150				



HomeStyle Kitchen Geflügelfrikadelle tiefgefroren

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung 	
aus Geflügelfleisch, 60 g							
61365	100 x 60 g = 6,0 kg/Ktn.	80	10	8	180	In der Pfanne: Die Frikadellen aus der Verpackung nehmen und in einer Pfanne mit etwas Öl oder Fett je Seite ca. 6 Minuten fertig braten. Die Frikadellen im Backofen bei 140°C je nach Gewicht 12 Minuten erwärmen.	
aus Geflügelfleisch, 100 g							
61364	60 x 100 g = 6,0 kg/Ktn.	80	10	8	180		

Chicken Nuggets & Chicken Wings tiefgefroren

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung 	
Chicken Nuggets in Backteig, gebraten							
67015	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.	
Chicken Wings gewürzt, gegart							
67887	3 x 2000 g = 6,0 kg	80	10	8	210		

Crunchy Chicken Burger paniert, gebraten, tiefgefroren

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung 	
gebraten, 100 g							
67552	3 x 1,5 kg/Beutel = 4,5 kg	80	10	8	210	In reichlich heißem Öl je Seite 3 – 4 Minuten goldbraun braten.	
gebraten, 135 g							
61546	3 x 2,025 kg/Beutel = 6,075kg	80	10	8	210		

