



Artland Foodservice GmbH

In der Mark 2, 33378 Rheda-Wiedenbrück

Telefon: 05242-961-0




info@artland-foodservice.de

www.artland-foodservice.de





**HACKFLEISCH-
SPEZIALITÄTEN**

tiefgefroren





Hackfleisch IQF, roh & gegart, tiefgefroren

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung 			
vom Schwein, IQF, 18 % Fett									
67022	3 x 2.000 g = 6,0 kg	80	10	8	150	Das Hackfleisch aus der Verpackung nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hackfleisch mit wenig Fett oder Öl in einer mittelheißen Pfanne scharf anbraten. Anschließend in ein Sieb geben oder mit einem Küchentuch abtupfen, um überschüssiges Fett abtropfen zu lassen. So kann man zum Beispiel eine Tomatensauce verfeinern.			
gemischt, IQF, 18 % Fett									
67042	3 x 2.000 g = 6,0 kg	80	10	8	150				
vom Rind, IQF, 18 % Fett									
67112	3 x 2.000 g = 6,0 kg	80	10	8	150				
vom Rind, IQF, gegart, ca. 18 % Fett									
67021	3 x 1.500 g = 4,5 kg	80	10	8	150				
Köttbullar Schwein/ Rind, IQF, gegart, ca. 20 g									
67138	3 x 2.000 g = 6,0 kg	80	10	8	150				

Hackfleisch roh, tiefgefroren






Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung  			
vom Schwein, in Stangen, 18 % Fett									
67969	13 x 1.000 g = 13,0 kg	36	6	6	180	Das Hackfleisch auftauen, aus der Verpackung nehmen und nach Belieben weiterverarbeiten.			
gemischt, in Stangen, 18 % Fett									
67968	13 x 1.000 g = 13,0 kg	36	6	6	180				
vom Rind, in Stangen, 18 % Fett									
67967	13 x 1.000 g = 13,0 kg	36	6	6	180				

BIO Hackfleisch roh





Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung  			
gemischt, in Stangen, 18 % Fett									
67831	13 x 1.000 g = 13,0 kg	36	6	6	180	Das Hackfleisch auftauen, aus der Verpackung nehmen und nach Belieben weiterverarbeiten.			
vom Schwein, in Stangen, 18 % Fett									
67177	13 x 1.000 g = 13,0 kg	36	6	6	180				
vom Rind, in Stangen, 18 % Fett									
67178	13 x 1.000 g = 13,0 kg	36	6	6	180				

Hirtenrolle gewürzt, gebraten, tiefgefroren





Fleischröllchen aus z.T. fein zerkleinertem Schweinefleisch mit einer Frischkäsezubereitung gefüllt.

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung   	
vom Schwein, vorgegart, ca. 120 g							
61308	2 x ca. 15 Stück im Griffschutzbeutel=3,6 kg	88	11	8	180	Combi-Dämpfer: mit etwas Dampf bei 120 °C ca. 15 Minuten erhitzen. Pfanne: in einer vorgeheizten Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 10 –12 Minuten erhitzen.	



HomeStyle Kitchen Frikadellen IQF, gebraten, tiefgefroren

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung  			
Frikadelle gemischt „HomeStyle“									
61360	200 x 25 g = 5,0 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.			
61358	50 x 125 g = 6,25 kg/Ktn.	80	10	8	180				
61362	30 x 180 g = 5,40 kg/Ktn.	80	10	8	180				
Rinder-Frikadelle „HomeStyle“									
61534	100 x 60 g = 6,0 kg/Ktn.	80	10	8	180				
61536	50 x 125 g = 6,25 kg/Ktn.	80	10	8	180				
Geflügel-Frikadelle „HomeStyle“									
61365	100 x 60 g = 6,0 kg/Ktn.	80	10	8	180				
61364	60 x 100 g = 6,0 kg/Ktn.	80	10	8	180				

Frikadellen IQF, gebraten, tiefgefroren

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung  	
vom Schwein, teflon gebraten							
67657	240 x 25 g = 6,0 kg	80	10	8	210	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.	
67157	100 x 50 g = 5,0 kg	80	10	8	210		
67139	50 x 80 g = 4,0 kg	80	10	8	210		
67656	80 x 100 g = 8,0 kg	54	9	6	210		
67185	60 x 120 g = 7,2 kg	54	9	6	210		
67495	40 x 180 g = 7,2 kg	54	9	6	210		
vom Schwein, IQF, frittiert							
67830	75 x 125 g = 9,375 kg	54	9	6	210		


Frikadellen frisch, frittiert, in der MAP Schale

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung   	
vom Schwein, frisch, MAP Schale							
67794	12 x (4 x 120 g MAP) = 5,76 kg	28 E2	7 E2	4 E2	23	Pfanne: Je Seite ca. 5 – 6 Minuten erhitzen. Konvektomat: 15 Minuten bei 130 °C erwärmen. Airfryer: 12 – 14 Minuten bei 160 °C regenerieren.	

Jägerschnitte paniert, durchgebraten

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung		
Jägerschnitte, 60 g								
69685	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 etwas Öl oder Fett je Seite ca. 6 Minuten fertig braten. Die Jägerschnitte im Backofen bei 140°C je nach Gewicht 12 Minuten erwärmen.		
Jägerschnitte, 70 g								
69684	100 x 70 g = 7,0 kg	54	9	6	150			
Jägerschnitte, 80 g								
69695	90 x 80 g = 7,2 kg	54	9	6	150			
Jägerschnitte, 100 g								
69694	70 x 100 g = 7,0 kg	54	9	6	150			
Jägerschnitte, 120 g								
69693	60 x 120 g = 7,2 kg	54	9	6	150			

Schinken-Zwiebelmett tiefgefroren

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung 
Schinken-Zwiebelmett, 500 g						
67472	12 x 500 g	80	10	8	120	Das Zwiebelmett auftauen und dann verarbeiten.

Zwiebelmett frisch

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung	
Artland Schinken-zwiebelmettwurst							
66148	15 x 75 g	120	8	15	21	Das Zwiebelmett nach dem Öffnen der Verpackung am selben Tag verarbeiten.	
Artland Schinken-zwiebelmettwurst fettreduziert							
66144	8 x (2 x 500 g)	48	6	8	21		
Artland Schinken-zwiebelmettwurst fettreduziert							
66142	18 x (2 x 500 g)	28 E2	7 E2	4 E2	21		
Artland Schinken-zwiebelmettwurst							
67483	25 x 1000 g	24 E2	6 E2	4 E2	17		
Artland Schinken-zwiebelmettwurst							
69891	39 x 600 g	32 E2	8 E2	4 E2	20		
Zimbo Schinken-zwiebelmettwurst							
66145	12 x (2 x 100 g)	140	14	10	21		
Zimbo Schinken-zwiebelmettwurst							
66146	12 x 150 g	144	9	16	21		
Zimbo Schinken-zwiebelmettwurst							
66149	16 x (6 x 150 g)	28 E2	7 E2	4 E2	21		