



**Artland Foodservice GmbH**

In der Mark 2, 33378 Rheda-Wiedenbrück

Telefon: 05242-961-0

[info@artland-foodservice.de](mailto:info@artland-foodservice.de)

[www.artland-foodservice.de](http://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						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.	
67022	3 x 2.000 g = 6,0 kg	80	10	8	150		
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						Das Hackfleisch auftauen, aus der Verpackung nehmen und nach Belieben weiterverarbeiten.	
67969	13 x 1.000 g = 13,0 kg	36	6	6	180		
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						Das Hackfleisch auftauen, aus der Verpackung nehmen und nach Belieben weiterverarbeiten.	
67831	13 x 1.000 g = 13,0 kg	36	6	6	180		
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						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.	
61308	2 x ca. 15 Stück im Griffschutzbeutel = 3,6 kg	88	11	8	180		

## HomeStyle Kitchen Frikadellen IQF, gebraten, tiefgefroren

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung  	
Frikadelle gemischt „HomeStyle“						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.	
61360	200 x 25 g = 5,0 kg/Ktn.	80	10	8	180		
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						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.	
67657	240 x 25 g = 6,0 kg	80	10	8	210		
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						Pfanne: Je Seite ca. 5 – 6 Minuten erhitzen. Konvektomat: 15 Minuten bei 130 °C erwärmen. Airfryer: 12 – 14 Minuten bei 160 °C regenerieren.	
67794	12 x (4 x 120 g MAP) = 5,76 kg	28 E2	7 E2	4 E2	23		

## Jägerschnitte paniert, durchgebraten

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung	
Jägerschnitte, 60 g						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.	
69685	120 x 60 g = 7,2 kg	54	9	6	150		
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						Das Zwiebelmett auftauen und dann verarbeiten.
67472	12 x 500 g	80	10	8	120	

## Zwiebelmett frisch

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung
Artland Schinken-zwiebelmettwurst						Das Zwiebelmett nach dem Öffnen der Verpackung am selben Tag verarbeiten.
66148	15 x 75 g	120	8	15	21	
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	