

simply good...

THE ORIGINAL
TASTEE

Tönnies Foodservice GmbH
In der Mark 2
33378 Rheda-Wiedenbrück
Telefon: 05242 961-0
E-Mail: info@artland-food.de
www.artland-food.de



THE ORIGINAL
TASTEE

SCHNITZEL & CO.

tiefgefroren

MIT ARTLAND IST
DER ERFOLG AUF
IHRER SEITE.

www.artland-food.de

Schweinelachs Gold Schnitzel roh

Unser Artland Schweinelachs-Schnitzel, roh aus frischem Schweinelachs mit goldgelber Panade oder Semmelbröselpanade, ist besonders zart und saftig.

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung   
67819	ca. 80 g x ca. 100 Stück = 8,0 kg	54	9	6	240	Unaufgetaut zubereiten. In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. unter mehrmaligem Wenden braten. In der Fritteuse: Bei 175 °C 3 – 4 Min. frittieren.
67820	ca. 100 g x ca. 80 Stück = 8,0 kg	-	-	-	-	
67823	ca. 120 g x ca. 60 Stück = 7,2 kg	-	-	-	-	
67824	ca. 140 g x ca. 50 Stück = 7,0 kg	-	-	-	-	
67815	ca. 160 g x ca. 40 Stück = 6,4 kg	-	-	-	-	
67814	ca. 180 g x ca. 40 Stück = 7,2 kg	-	-	-	-	
67817	ca. 200 g x ca. 40 Stück = 8,0 kg	-	-	-	-	
67816	ca. 220 g x ca. 40 Stück = 8,8 kg	-	-	-	-	
67818	ca. 250 g x ca. 36 Stück = 9,0 kg	-	-	-	-	
mit Semmelbröselpanade						
67537	ca. 120 g x ca. 60 Stück = 7,2 kg	54	9	6	240	Unaufgetaut zubereiten. In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. unter mehrmaligem Wenden braten. In der Fritteuse: Bei 175 °C 3 – 4 Min. frittieren.
67766	ca. 160 g x ca. 40 Stück = 6,4 kg	-	-	-	-	
67767	ca. 200 g x ca. 40 Stück = 8,0 kg	-	-	-	-	

Schweinelachs Gold Schnitzel gebraten

Unser Artland Schweinelachs-Schnitzel, aus frischem Schweinelachs mit goldgelber Panade, ist besonders zart und saftig. Die Schnitzel sind gebraten und praktisch in der Zubereitung!

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung    
67715	ca. 80 g x ca. 100 Stück = 8,0 kg	54	9	6	240	Unaufgetaut zubereiten. In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze 6 – 8 Min. unter mehrmaligem Wenden braten. Im Kombidämpfer mit trockener Hitze: Bei 210 °C 7 – 10 Min. garen. In der Fritteuse: Bei 175 °C 3 – 4 Min. frittieren.
67742	ca. 100 g x ca. 80 Stück = 8,0 kg	-	-	-	-	
67743	ca. 120 g x ca. 60 Stück = 7,2 kg	-	-	-	-	
67523	ca. 140 g x ca. 50 Stück = 7,0 kg	-	-	-	-	
67219	ca. 160 g x ca. 40 Stück = 6,4 kg	-	-	-	-	
67741	ca. 180 g x ca. 40 Stück = 7,2 kg	-	-	-	-	

Knusper Schnitzel roh

Unser Artland Knusper-Schnitzel, roh aus dem Schweinelachs, bietet leckeren Schnitzel-Genuss und überzeugt mit einer extra-knusprigen goldbraunen Panade.

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung   
67756	ca. 100 g x ca. 80 Stück = 8,0 kg	54	9	6	180	Unaufgetaut zubereiten. In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. unter mehrmaligem Wenden braten. In der Fritteuse: Bei 175 °C 3 – 4 Min. (XXL 4 – 5 Min.) frittieren.
67757	ca. 120 g x ca. 60 Stück = 7,2 kg	-	-	-	-	
67758	ca. 160 g x ca. 40 Stück = 6,4 kg	-	-	-	-	
67754	ca. 180 g x ca. 40 Stück = 7,2 kg	-	-	-	-	
67749	ca. 200 g x ca. 40 Stück = 8,0 kg	-	-	-	-	
67752	ca. 230 g x ca. 33 Stück = 7,59 kg	-	-	-	-	
67753 XXL	ca. 300 g x ca. 21 Stück = 6,3 kg	-	-	-	-	

Knusper Schnitzel gebraten

Unser Artland Knusper-Schnitzel aus dem Schweinelachs, bietet leckeren Schnitzel-Genuss und überzeugt mit einer extra-knusprigen Panade. Die Schnitzel sind gebraten und praktisch in der Zubereitung!

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung    
67746	ca. 100 g x ca. 80 Stück = 8,0 kg	54	9	6	240	Unaufgetaut zubereiten. In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze 6 – 8 Min. unter mehrmaligem Wenden braten. Im Kombidämpfer mit trockener Hitze: Bei 210 °C 7 – 10 Min. garen. In der Fritteuse: Bei 175 °C 3 – 4 Min. frittieren.
67747	ca. 120 g x ca. 60 Stück = 7,2 kg	-	-	-	-	
67748	ca. 180 g x ca. 40 Stück = 7,2 kg	-	-	-	-	
67745	ca. 200 g x ca. 40 Stück = 8,0 kg	-	-	-	-	

Mini Schnitzel gebraten

Unsere Artland Minischnitzel vom Schwein, mit goldgelber Panade sind paniert, gebraten und besonders zart und saftig.

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung    
67764	Minischnitzel, 25 g 3 x 2.000 g = 6,0 kg	80	10	8	240	Unaufgetaut zubereiten. In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. unter mehrmaligem Wenden braten. Im Kombidämpfer mit trockener Hitze: Bei 210 °C 7 – 10 Min. garen. In der Fritteuse: Bei 175 °C 3 – 4 Min. frittieren.

Cordon Bleu roh

Unser Artland Cordon Bleu, roh, vom Schwein, mit goldgelber Panade, ist besonders zart und saftig. Die leckere Füllung aus herzhaftem Gouda und saftigem Schinken, macht das Cordon Bleu zu einem besonderem Geschmackserlebnis.

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung   
67443	ca. 140 g x ca. 50 Stück = 7,0 kg	54	9	6	240	Unaufgetaut zubereiten. In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze ca. 12 Min. unter mehrmaligem Wenden braten. In der Fritteuse: Bei 175 °C ca. 6 Min. frittieren.
67432	ca. 160 g x ca. 40 Stück = 6,4 kg	-	-	-	-	
67641	ca. 180 g x ca. 40 Stück = 7,2 kg	-	-	-	-	
67430	ca. 200 g x ca. 40 Stück = 8,0 kg	-	-	-	-	

Cordon Bleu vorgebraten

Unser Artland Cordon Bleu, vorgebraten, vom Schwein, mit goldgelber Panade, ist besonders zart und saftig. Die leckere Füllung aus herzhaftem Gouda und saftigem Schinken, macht das Cordon Bleu zu einem besonderem Geschmackserlebnis.

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung    
67453	ca. 140 g x ca. 50 Stück = 7,0 kg	54	9	6	240	Unaufgetaut zubereiten. In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze ca. 7 – 8 Min. unter mehrmaligem Wenden braten. In der Fritteuse: Bei 175 °C ca. 6 Min. frittieren. Im Kombidämpfer mit trockener Hitze: Bei 210 °C 7 – 10 Min. garen.
67441	ca. 160 g x ca. 40 Stück = 6,4 kg	-	-	-	-	
67440	ca. 180 g x ca. 40 Stück = 7,2 kg	-	-	-	-	

Stielkotelett

vom Schwein, paniert, vorgebraten (Combi), tiefgefroren

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung    
67018	ca. 150 g x ca. 50 Stück = 7,5 kg	54	9	6	240	Das Stielkotelett mit wenig Fett oder Öl in einer heißen Pfanne von beiden Seiten ca. 3 – 4 Minuten goldbraun braten. In der Fritteuse: Bei 175 °C 3 – 4 Min. frittieren. Im Kombidämpfer mit trockener Hitze: Bei 210 °C 7 – 10 Min. garen.
67562	ca. 180 g x ca. 40 Stück = 7,2 kg	54	9	6	240	

Sous-Vide Steaks vorgegart

Fleisch absolut perfekt braten – eigentlich total leicht, wenn man die Sous-Vide-Garmethode kennt! Unsere Artland Steaks sind Sous-Vide vorgegart und tiefgefroren. Die Handhabung ist so gelingsicher, dass selbst größere Mengen Steaks punktgenau zubereitet werden können.

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung   
67759	Schweinerückensteak, 5 x 200 g, vac.	80	10	8	240	Die tiefgefrorenen Sous-Vide Packungen im Steamer, Sous-Vide Kocher oder im Ofen mit Dampf bei 50 °C 20 Minuten auftauen und erwärmen. Im Anschluss die Steaks in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten ca. 5 Minuten braten oder grillen. Danach ist das Produkt durchgebraten. Wenn Sie die Steaks bei 7 °C auftauen lassen, verlängert sich die Garzeit beim Braten um 1 Minute.
67760	Rinder-Rumpsteak, 5 x 200 g, vac.	-	-	-	-	
67839	Rinderhüftsteak, 10 x 100 g, vac.	-	-	-	-	

THE ORIGINAL
TASTE

