



Artland Foodservice GmbH

In der Mark 2, 33378 Rheda-Wiedenbrück

Telefon: 05242-961-0

info@artland-foodservice.de

www.artland-foodservice.de

SCHNITZEL & CO.

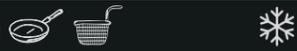
tiefgefroren

Schweinelachs Gold

Schnitzel

roh

Unser Artland Schweinelachs-Schnitzel, roh aus frischem Schweinelachs mit goldgelber Panade, 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	54	9	6	240	
67823	ca. 120 g x ca. 60 Stück = 7,2 kg	54	9	6	240	
67824	ca. 140 g x ca. 50 Stück = 7,0 kg	54	9	6	240	
67815	ca. 160 g x ca. 40 Stück = 6,4 kg	54	9	6	240	
67814	ca. 180 g x ca. 40 Stück = 7,2 kg	54	9	6	240	
67817	ca. 200 g x ca. 40 Stück = 8,0 kg	54	9	6	240	
67816	ca. 220 g x ca. 40 Stück = 8,8 kg	54	9	6	240	
67818	ca. 250 g x ca. 36 Stück = 9,0 kg	54	9	6	240	
67675	3 x ca. 2000 g = 6 kg	80	10	8	240	

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!

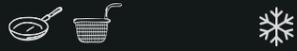
Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung 
67764	Minischnitzel 25 g, 3 x 2.000 g = 6,0 kg	80	10	8	240	Unaufgetaut zubereiten. In der Pfanne: Bei mittlerer Hitze 6 – 8 Min. unter mehrmaligem Wenden braten. Im Kombidämpfer mit trockener Hitze: Bei 210 °C 7 – 10 Min. garen. In der Fritteuse: Bei 175 °C 3 – 4 Min. frittieren.
67715	ca. 80 g x ca.100 Stück = 8,0 kg	54	9	6	240	
67742	ca. 100 g x ca. 80 Stück = 8,0 kg	54	9	6	240	
67743	ca. 120 g x ca. 60 Stück = 7,2 kg	54	9	6	240	
67523	ca. 140 g x ca. 50 Stück = 7,0 kg	54	9	6	240	
67219	ca. 160 g x ca. 40 Stück = 6,4 kg	54	9	6	240	
67741	ca. 180 g x ca. 40 Stück = 7,2 kg	54	9	6	240	

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 
67757	ca. 120 g x ca. 60 Stück = 7,2 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.
67758	ca. 160 g x ca. 40 Stück = 6,4 kg	54	9	6	180	
67754	ca. 180 g x ca. 40 Stück = 7,2 kg	54	9	6	180	
67749	ca. 200 g x ca. 40 Stück = 8,0 kg	54	9	6	180	
67752	ca. 230 g x ca. 33 Stück = 7,59 kg	54	9	6	180	
67753 XXL	ca. 300 g x ca. 21 Stück = 6,3 kg	54	9	6	180	

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	54	9	6	240	
67748	ca. 180 g x ca. 40 Stück = 7,2 kg	54	9	6	240	
67745	ca. 200 g x ca. 40 Stück = 8,0 kg	54	9	6	240	
67716	ca. 80 g x ca. 75 Stück = 6,0 kg	54	9	6	240	

BIO Goldschnitzel

Unser Bio-Artland Goldschnitzel, roh, aus frischem Schweinelachs mit goldgelber Panade ist sehr zart und saftig.

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung 
69477	ca. 220 g x ca. 40 Stück = 8,8 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.

Schweinelachs-Schnitzel

frisch, paniert, durchgebraten in der MAP-Schale

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung 
67774	ca. 12 x (3 x 150 g MAP) = 5,4 kg/Ktn. – Vorbestellung	28 E2	7 E2	4 E2	23	In reichlich heißem Öl je Seite 3 – 4 Minuten goldbraun braten.

HomeStyle Kitchen

Wirtshaus-Schnitzel

tiefgekühlt

Unser Artland Schweine-Wirtshaus-Schnitzel, roh aus der Oberschale, bietet leckeren Schnitzelgenuss und überzeugt mit der original Wiener Semmelbrösel-Panade.

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung 
69706	ca. 160 g x ca. 40 Stück = 6,4 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. frittieren.
69707	ca. 180 g x ca. 40 Stück = 7,2 kg	54	9	6	180	
69708	ca. 200 g x ca. 40 Stück = 8,0 kg	54	9	6	180	
69705	ca. 250 g x ca. 36 Stück = 9,0 kg	54	9	6	180	

HomeStyle Kitchen

Karree-Schnitzel

tiefgekühlt

Unser Artland Schweinskarree-Schnitzel, roh aus dem Schweinelachs, ist zart und saftig und überzeugt mit der original Wiener Semmelbrösel-Panade.

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung 
69715	ca. 180 g x ca. 36 Stück = 6,4 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. frittieren.
69691	ca. 200 g x ca. 30 Stück = 7,2 kg	54	9	6	180	
69690	ca. 250 g x ca. 25 Stück = 8,0 kg	54	9	6	180	

Schweine Gold

Schnitzel

gebraten

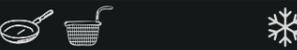
Unser Artland Goldschnitzel aus der Oberschale bietet leckeren Schnitzelgenuss. Es ist praktisch in der Zubereitung, da es bereits gebraten ist.

Art.-Nr.	Einheit	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Restlaufzeit	Zubereitung 
67343	ca. 160 g x ca. 40 Stück = 6,4 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.

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 
67432	ca. 160 g x ca. 40 Stück = 6,4 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.
67641	ca. 180 g x ca. 40 Stück = 7,2 kg	54	9	6	240	
67430	ca. 200 g x ca. 40 Stück = 8,0 kg	54	9	6	240	

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	54	9	6	240	
67001	ca. 90 g x ca. 80 Stück = 7,2 kg	54	9	6	240	
67473	ca. 120 g x ca. 60 Stück = 7,2 kg	54	9	6	240	

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	