Knusprige Hähnchenspieße





Geflügel boomt

Geschmacksexplosion für panierte Hühnerstreifen

- Erschwinglichkeit, Vielseitigkeit und Bequemlichkeit die wichtigsten Treiber für den Geflügelkonsum
- besonders beliebt bei den Verbrauchern sind verzehrfertige Produkte und Produkte ready-to heat
- interessante Komponenten in der Panade und leckere Dip-Saucen bringen neue Geschmackserlebnisse
- glutenfreie Zutaten für einen zusätzlichen Vorteil



"Innovation mit Geschmack"

Knusprige Hähnchenspieße



Knusprige Hähnchenspieße

Rezeptur

MATERIAL

100,00 kg Hähnchenbrust Filetstreifen

WEITERE ZUTATEN

1,43 kg Gluten-free Batter, CF2413 * 3,57 kg Trinkwasser

15,00 kg Gluten-free Breader, FF1763 *

ZUSAMMENSETZUNG LAKE

72,00 kg Trinkwasser

28,00 kg Spicy Marinade, FF1762

VERARBEITUNG

- 1. Spicy Marinade mit kaltem Wasser anrühren
- 2. Hähnchenbrust Filetstreifen mit der Marinade für 15 Minuten unter Vakuum tumbeln; Einspritzmenge 10 %
- 3. Gluten-free Batter im Verhältnis 1: 2,5 mit kaltem Wasser anrühren
- 4. Das getumbelte Hähnchen in der Nasspanade wenden
- Das Hähnchen mit dem Gluten-free Breading umhüllen und darauf achten, dass die Hähnchenstücke vollständig bedeckt sind
- 6. Die Hähnchenbrust Filetstreifen30 Sekunden bei 180 °C vorfrittieren
- 7. Das frittierte Hähnchen einfrieren

ZUBEREITUNG

Garen Sie das Hähnchen im Backofen oder in der Heißluftfritteuse fertig, bis es eine Kerntemperatur von 74 °C erreicht hat





Spicy Marinade

Mehr Geschmack für panierte Produkte

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Trockenmarinade

Produktvorteile:

- scharf mit Zwiebeln, Knoblauch und Pfeffer
- gleichmäßige Bemehlung

Deklarationsvorschlag: Modifizierte Maisstärke, künstliches Aroma, Salz, Zwiebelpulver, Natriumtripolyphosphat, Knoblauchpulver, Oleoresin, schwarzer Pfeffer, Sellerie-Oleoresin*, Siliciumdioxid (Trennmittel)

Dosierung: 390 g/l Wasser

Artikel-Nr.: FF1762**

^{*}mitallergenen Zutaten (gemäß EU-Verordnung) ohne allergene Zutaten (gemäß US-Verordnung) ** Produkt nicht auf Lager: Mindestabnahmemenge beachten



Gluten-freier Panierteig

Gleichmäßige Beschichtung und Feuchtigkeitsregulierung

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Zutatenmischung

Produktvorteile:

- neutral
- für alle panierten Gerichte wie Schnitzel, Nuggets und Gemüse
- ohne allergene Zutaten (gemäß EU- und US-Verordnung)

Deklarationsvorschlag: Modifizierte Maisstärke, Maismehl, Maisstärke, Salz, Natriumcarboxymethylcellulose, Dextrose

Dosierung: Anrühren im Verhältnis 1: 2,5 (Teig: Wasser)

Artikel-Nr.: FF1962

* Produkt nicht auf Lager; Mindestabnahmemenge beachten

Gluten-freies Paniermehl

Leckere Textur mit extra Crunch

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Zutatenmischung

Produktvorteile:

- würzig mit buttrigem Geschmack
- ansprechende orange Farbe der Endprodukte
- besondere Textur durch Maisgrieß, Amaranth und Chiasamen
- Samen liefern wertvolle Nährwerte
- für alle Arten von Fleisch, Fisch und Gemüse

Deklarationsvorschlag: Maisstärke, Maisgrieß, Maismehl, Reismehl, Amaranth, Chia, Salz, Natriumbicarbonat, Gewürze, Phosphate, Chilischote, Natriuminosinat, Natriumguanylat, Paprika-Oleoresin, Xanthan, Sellerie-Oleoresin*, künstliches Aroma

Artikel-Nr.: FF1763**

^{*}mitallergenen Zutaten (gemäß EU-Verordnung) ohne allergene Zutaten (gemäß US-Verordnung) ** Produkt nicht auf Lager; Mindestabnahmemenge beachten



Dip Sauce Mango Habanero

Sweet & spicy

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Dip Sauce

Produktvorteile:

- süß-scharf mit Mangogeschmack und Habanero
- für alle Arten von Fleisch, Fisch und Beilagen

Deklarationsvorschlag: Wasser, Zucker, konzentriertes Mangopüree, Apfelessig, Salz, Worcestershire-Sauce, Pflanzenfasern, Chilischote, Xanthan, Zitronensaftpulver, Beta-Carotin, Zwiebelpulver, Natriumbenzoat, Kaliumsorbat, Knoblauchpulver, Zitronenextrakte und künstliches Aroma

Artikel-Nr.: FF1822*

* Produkt nicht auf Lager; Mindestabnahmemenge beachten



Dip Sauce Ananas Jalapeño

Eine Balance aus süß und scharf

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Dip Sauce

Produktvorteile:

- sauer-scharf mit Chili und Ananas
- ohne allergene Zutaten (gemäß EU- und US-Verordnung)
- für alle Arten von Fleisch, Fisch und Beilagen

Deklarationsvorschlag: Wasser, Zucker, Ananas, Chilischote, Maisstärke, Salz, Pflanzenfasern, Zitronensäure, Gewürze, Natriumbenzoat, Kaliumsorbat, Xanthan, Zitronenextrakte, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver

Artikel-Nr.: FF1957*

* Produkt nicht auf Lager; Mindestabnahmemenge beachten



Dip Sauce Aioli

Mediterraner Geschmack - vielseitig einsetzbar

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Dip Sauce

Produktvorteile:

- cremig-würzig, authentisch nach Knoblauch mit erfrischender Zitrusnote
- ideal zum Dippen, zu Gegrilltem und Gebackenem, zum Verfeinern von Burgern, Sandwiches, Wraps & Co. oder zur Herstellung von Dressings
- ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

Deklarationsvorschlag: Rapsöl, Trinkwasser, Zucker, Branntweinessig, 5 % Natives Oliven-Öl Extra*, 4 % Knoblauch, Senf (Wasser, Senfmehl, Branntweinessig, Salz, Gewürze), modifizierte Stärke, Speisesalz, Volleipulver, Gewürz, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Natriumbenzoat, Gewürzextrakte, Verdickungsmittel: Xanthan, Säuerungsmittel: Citronensäure, 0,05 % Zitronensaftpulver (Zitronensaftkonzentrat, Maltodextrin)

Artikel-Nr.: 291087





NovaTaste Inside

Innovation

Geflügel-Trend – modern umgesetzt

Panade

Knusprige, glutenfreie Panade gefrier- und taustabil

Textur

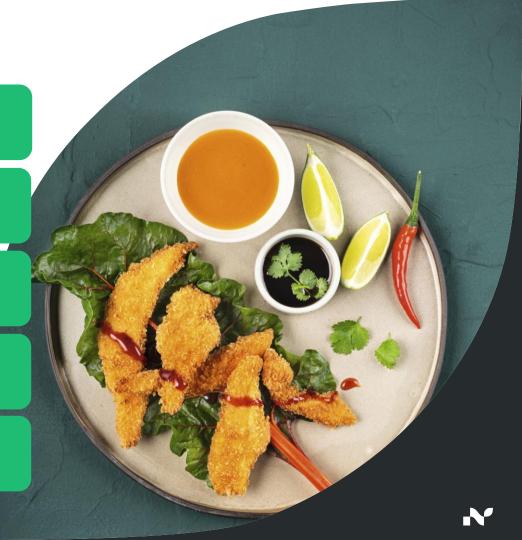
Funktionelle Zutaten für optimale Festigkeit, Textur und perfekten Biss

Geschmack

Ausgewogen mit Aromen und Gewürzen Kreative, leckere Dip Saucen

Nutritionaler Mehrwert

Positives Image dank ernährungsphysiologisch vorteilhaftem Samen



Wir gestalten die Welt des guten Geschmacks

