Produktdaten

Artikelbezeichnung	: Sprehe Hähnchenroulade Florentiner 150g, tiefgekühlt.
Verkehrsbezeichnung	: küchenfertige Roulade aus Hähncheninnenfilet mit 8% Flüssigwürzung und einer Farce mit Blattspinat und Sahne, in der eigenen Haut, einzeln entnehmbar. Tiefgefroren
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	: Deutschland
Hersteller	: Sprehe Feinkost
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: SPREHE
GTIN	: 4004860134055
LAN	: 13405
Höhe	: 75 mm
Breite	: 290 mm
Tiefe	: 360 mm
Nettogewicht	: 3000 g
Bruttogewicht	: 3356 g
Füllmenge	: 3000 g
Bio	: Nein
ohne dekl. Zusatzstoffe	: Ja
Datenverantwortlicher	: Sprehe Feinkost

Zutaten

Zutaten: Hähncheninnenfilet 42%, Hähnchenhaut 33%, Füllung 16% (Hähnchenfleisch fein zerkleinert, Spinat 52%, SAHNE 7%, Speisesalz, Gewürze), Wasser, Speisesalz, Glukosesirup, Maltodextrin, Dextrose, Gewürze, Kräuter

Allergene

Milch und Milcherzeugnisse : enthält

Nährwerte

Bezug	: 100 g
Energie [kJ]	: ca. 655 kJ
Energie [kcal]	: ca. 157 kcal
Fett	: ca. 10 g
davon gesättigte Fettsäuren	: ca. 1 g
Kohlenhydrate	: ca. 0,7 g
davon Zucker	: ca. 0,5 g
Eiweiß	: ca. 16 g
Salz	: ca. 1 g

Handhabung

Kühlpflichtig	: Ja
max. Lagertemperatur	: -18 ° C
min. Restlaufzeit ab Produktion	: 360
min. Restlaufzeit ab Wareneing.	: 240

Zubereitung

Im Backofen Umluft: Ofen auf 170 Grad Celsius vorheizen und die tiefgefrorenen Hähnchenrouladen ca. 20 Minuten braten. Im Backofen Ober/Unterhitze: Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen und die tiefgefrorenen Hähnchenrouladen ca. 25 Minuten backen. In der Fritteuse: Die tiefgefrorenen Hähnchenrouladen bei 160 Grad Celsius bis max. 180 Grad Celsius ca. 10-15 Minuten frittieren.

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, TIFA eG/ TIFA PRO FRISCH GmbH tragen keine Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der Daten. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 18.08.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.