

Produktinformation

Artikelnummer 1424	WBM HUEHNERKEULE CA100G 1X6KG
Beschreibung	Hühneroberkeule ausgelöst (ohne Knochen, ohne Haut, ohne Knorpel), paniert, vorgebacken, tiefgekühlt. Stückgewicht ca. 100g. Gewichtstoleranz pro Stück: 90-115g; 1 x 60 Stk
Marke	Weinbergmaier
Mindesthaltbarkeit	15 Monate
Lagerung	tiefgekühlt
EU Zolltarifnummer	16023219
F&F Bezeichnung	WBM HUEHNERKEULE CA100G 1X6KG
	Einzelverpackung Überverpackung
Ean	9002050014243
Abmessung	L 369 B 242 H 220
Inhalt	6.000,0 g
Bruttogewicht	6.377,0 g
Nettogewicht	6.000,0 g
Beipack	0 g
Verpackungsgewicht	377,0 g 0,0 g
Palette	5 Lagen je 9 Verkauf-EH
Palettenhöhe	125.0 cm (inkl. 15 cm Palette)
Zubereitung Die angeführten Zubereitungszeiten und Temperaturangaben dienen als Anhaltspunkt. Unterschiedliche Geräte haben aber unterschiedliche Leistungen. Deshalb empfehlen wir, eigene Erfahrungswerte zu berücksichtigen.	Kombi-Dampf - d.h. Garen im Konvektionsofen mit Dampfzusatz Zubereitungsempfehlung: Den Kombidämpfer auf 150°C/Heißluft vorheizen und die tiefgekühlten Hühneroberkeulen ca. 18-20 Min. erhitzen.
Zutaten	Zutaten: Hühnerkeule 89%, WEIZENMEHL, Rapsöl, VOLLEI, Wasser, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodid), VOLLMILCHPULVER, Hefe.
Nährwerte per 100 g	Brennwert (kJ / kcal) 917,4 / 220,0 Broteinheit 0,5 Fett 14,0 Gramm Gesättigte Fettsäuren 3,8 Gramm Kohlenhydrate 5,4 Gramm Kohlenhydrate, davon Zucker 0,2 Gramm Ballaststoffe 0,2 Gramm Eiweiß 18,0 Gramm Salz 1,2 Gramm



Produktinformation

Artikelnummer 1424 WBM HUEHNERKEULE CA100G 1X6KG		
Allergene		
Allergene AW AE AM	Bezeichnung Glutenhaltiges Getreide Eier Milch	Vorkommen J J