

11er Chicken Schnitzel, Viennese Style

juicy filets of chicken breast, breaded (with egg)

deep frozen



SELECTION



- ✓ Top quality chicken
- ✓ Quick and easy to prepare
- ✓ Unique crispy, golden-yellow crumb with egg
- ✓ Carefully pre-baked in rapeseed oil



Art. Nr.: 72729 | 2000 g



Chicken Schnitzel, Viennese style

Filetti di pollo 11er, alla viennese

11er escalope de poulet, l'art Viennois



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★



prebaked in vegetable oil, deep frozen
precotti in olio vegetale, surgelati
précuit en huile végétale, surgelés

Article number / Numero d'articolo / No. d'article:	72729
Packaging unit / Peso-confezione / Emballage:	5 x 2000 g
Number/piece weight / Peso unità / Poids net:	ca. 190 g
EAN-bag / EAN-busta: / GEN-sachet:	9 001442 72730 3
EAN-carton / EAN-cartone / GEN-carton:	9 001442 72729 7
Cartons per layer / Cartone per strato / Cartons par couche:	9
Layers per pallet / Strati per paletta / Couches par palette:	6
Cartons per pallet / Cartone per paletta / Cartons par palette:	54

ALLERGENS | ALLERGENI | ALLERGÈNES

<input checked="" type="checkbox"/>	Cereals containing gluten Cerali contenenti glutine Céréales contenant du gluten
<input checked="" type="checkbox"/>	Crustaceans* Crostacei* Crustacés*
<input checked="" type="checkbox"/>	Eggs* Uova* Œufs*
<input type="checkbox"/>	Fish* Pesce* Poissons*
<input type="checkbox"/>	Peanuts* Arachidi* Arachides*
<input type="checkbox"/>	Soybeans* Soia* Soja*
<input type="checkbox"/>	Milk* (including lactose) Latte* (incluso lattosio) Lait* (y compris le lactose)
<input type="checkbox"/>	Nuts* Frutta a guscio* Fruits à coque*
<input type="checkbox"/>	Celery* Sedano* Céleri*
<input type="checkbox"/>	Mustard* Senape* Moutarde*
<input type="checkbox"/>	Sesame seeds* Semi di sesamo* Graines de sésame*
<input type="checkbox"/>	Sulphur dioxide and sulphites Anidride solforosa e solfiti Anhydride sulfureux et sulfites
<input type="checkbox"/>	Lupin* Lupini* Lupin*
<input type="checkbox"/>	Molluscs* Molluschi* Mollusques*

*) and the products thereof
) e i prodotti derivati
) et les produits dérivés

GB Chicken Schnitzel, Viennese style

JUICY FILETS OF CHICKEN BREAST, breaded

INGREDIENTS: chicken breast filet 57 %, breadcrumbs (wheat flour, salt, yeast, spices), wheat flour, eggs, rapeseed oil, water, iodised salt (salt, potassium iodate), acidity regulator (diphosphates, triphosphates), spices.

PREPARATION:

COMBI-STEAMER: Preheat the combi-steamer to 210 °C. Cook the frozen chicken schnitzel for approx. 12 - 15 minutes until golden brown.

DEEP FRYER: Put the frozen chicken schnitzel into the frying fat/oil preheated to 170 - 180 °C and fry for approx. 4 - 6 minutes until golden brown. **Tip:** Remove excess fat with kitchen roll.

PAN: Add ample fat / oil to a frying pan and fry the frozen chicken schnitzel at low to medium heat for approx. 6 - 10 minutes until golden brown, turning several times. **Tip:** Remove excess fat with kitchen roll.

Do not refreeze after thawing!

Heat thoroughly before consumption!

I Filetti di pollo 11er, alla viennese

SUCCOSI FILETTI DI PETTO DI POLLO, impanati

INGREDIENTI: filetto di pollo 57 %, pangrattato (farina di frumento, sale, lievito, spezie), farina di frumento, uova, olio di colza, acqua, sale iodato (sale, iodato di potassio), correttore di acidità (difosfati, trifosfati) spezie.

PREPARAZIONE:

FORNO A CONVEZIONE: Preriscaldare il forno a convezione a 210 °C. Cuocere i filetti surgelati per circa 12 - 15 minuti fino a quando diventano croccanti.

FRIGGITRICE: Versare i filetti surgelati nell'olio vegetale preriscaldato a 170 - 180 °C e friggere fino a doratura per circa 4 - 6 minuti.

Suggerimento: Rimuovere l'olio con un po' di carta da cucina.

PADELLA: Friggere i filetti surgelati in una padella con sufficiente olio a fuoco basso o medio e farli dorare per circa 6 - 10 minuti. Girare più volte. **Suggerimento:** Rimuovere l'olio con un po' di carta da cucina.

Dopo lo scongelamento, non ricongelare.

Da consumarsi previa cottura.

F 11er escalope de poulet, l'art Viennois

BLANC JUTEUX DE POULET, panées

INGRÉDIENTS : filet de poulet 57 %, chapelure (farine de froment, sel, levure, épices), farine de froment, œufs, huile de colza, eau, sel iodé (sel, iodure de potassium), régulateur de acidité (diphosphates, triphosphates), épices.

PRÉPARATION :

VAPEUR COMBI : Préchauffer la four combiné à 210 °C. Cuire les escalopes surgelées pendant environ 12-15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

FRITEUSE : Faire frite les escalopes surgelées pendant environ 4 - 6 minutes dans de la graisse / l'huile chauffée à 170-180 °C jusqu'à ce qu'elles soient dorées. **Conseil:** Veuillez enlever la graisse à l'aide d'essuie-tout.

POËLE : Dans une poêle faites fondre abondamment de graisse / huile et faites dorer les escalopes surgelées à feu doux ou modéré pendant environ 6 - 10 minutes. Tournez-les plusieurs fois. **Conseil :** Veuillez enlever la graisse à l'aide d'essuie-tout.

Ne pas recongeler après décongélation !

Bien réchauffer avant consommation !

PB_72729/01

11er Nahrungsmittel GmbH

Galinastr. 34, 6820 Frastanz, Austria, info@11er.at, www.11er.at

