

11er Chicken Frites

Chicken breast strips breaded with cornflakes
(without egg)

prebaked, deep frozen



SELECTION



Top quality chicken meat

Quick and easy to prepare

Unique crispy, golden-yellow cornflakes breading

Ideally suited for various finger food creations

Carefully prebaked in rapeseed oil



Art. Nr.: 72651 | 750g



11er Chicken Frites

Chicken breast strips breaded with cornflakes (without egg)

Striscioline di petto di pollo impanate con cornflakes (senza uova)

Lamelles de poitrines de poulet, filets panés (sans œuf)



SELECTION



prebaked - deep frozen
prefritte - surgelate
précuites - surgelées

Article number / Numero d'articolo / No. d'article:	72651
Packaging unit / Peso-confezione / Emballage:	12 x 750 g
Number/piece weight / Peso unità / Poids net:	-
EAN-bag / EAN-busta: / GEN-sachet:	9 001442 72434 0
EAN-carton / EAN-cartone / GEN-carton:	9 001442 72651 1
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

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

*) Based on recipe, does not include the 14 major allergens in accordance with EU regulation no. 1169/2011 (annex II) **) and the products thereof
) Come da ricetta senza utilizzo dei 14 allergeni principali in conformità al regolamento EU Nr. 1169/2011 (Allegato II) **) e i prodotti derivati
) Suite recette sans utilisation des 14 allergènes principale. Conforme règlement CE Nr. 1169/2011 (Annexe II) **) et les produits dérivés

GB Chicken Frites

Chicken breast strips breaded with cornflakes (without egg)

INGREDIENTS: chicken breast fillet 58%, cornflakes 18% (sweet corn, sugar, salt, **barley malt extract**), breadcrumbs (**wheat flour**, salt, yeast, spices), **wheat flour**, rapeseed oil 5%, salt, acidity regulator (diphosphates, triphosphates), spices.

PREPARATION:

Deep Fryer: Place the frozen chicken breast strips in the frying fat/oil (preheated to 175°C) and fry for approx. 4-6 minutes until golden yellow.

Combi-Steamer: Preheat the combi-steamer to 180°C. Cook the frozen chicken breast strips for approx. 7-10 minutes until golden yellow.

Oven: Fan-assisted: Preheat the oven to 180°C. Place the frozen chicken breast strips onto a baking tray and bake for approx. 12-15 minutes until golden yellow. Upper / lower heat: preheat to 200°C and bake approx. 15-18 minutes until golden yellow.

Pan: Heat plenty of oil or fat in a pan. Fry the frozen chicken breast strips over a low to medium heat for approx. 6-10 minutes until golden yellow. Our tip for fryer or pan cooking: remove excess fat with kitchen paper.

Do not refreeze after thawing!

IT Chicken Frites

Striscioline di petto di pollo impanate con cornflakes (senza uova)

INGREDIENTI: filetto di petto di pollo 58%, fiocchi di cereali 18% (mais, zucchero, sale, **estratto di malto d'orzo**), pangrattato (**farina di frumento**, sale, lievito, spezie), **farina di frumento**, olio di colza 5%, sale, correttori di acidità (difosfati, trifosfati), spezie.

PREPARAZIONE:

Friggitrice: versare le striscioline di petto di pollo surgelate nell'olio o grasso per frittura preriscaldato a 175°C e friggere fino a doratura per circa 4-6 minuti.

Forno a convezione: preriscaldare a 180°C. Cuocere le striscioline di petto di pollo surgelate per ca. 7-10 minuti fino a doratura.

Forno: Forno ventilato: preriscaldare il forno a 180°C. Distribuire sulla placca del forno 1 strato di striscioline di petto di pollo surgelate e cuocere per ca. 12-15 minuti fino a doratura.

Forno statico: preriscaldare il forno a 200°C e cuocere per ca. 15-18 minuti fino a doratura. Consigliamo l'uso di carta da forno!

Padella: Friggere le striscioline di petto di pollo surgelate in una padella con sufficiente olio vegetale a fuoco medio e farle dorare per ca. 6-10 minuti. Per padella e friggitrice consigliamo di rimuovere l'olio superfluo con la carta da cucina.

Dopo lo scongelamento, non ricongelare.

FR Chicken Frites

Lamelles de poitrines de poulet, filets panés (sans œuf)

INGRÉDIENTS: filet de poitrine de poulet 58%, flocons de céréales 18% (maïs, sucre, sel, **extrait de malt d'orge**), chapelure (**farine de blé**, sel, levure, épices), **farine de blé**, huile de colza 5%, sel, correcteurs d'acidité (diphosphates, triphosphates), épices.

PRÉPARATION:

Friteuse: verser les lamelles de poitrine de poulet surgelées dans l'huile/ la graisse de friture chauffée à 175°C et les laisser cuire pendant env. 4-6 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Four combiné: préchauffer à 180°C. Cuire les lamelles de poitrine de poulet surgelées pendant env. 7-10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Au four: Four à chaleur tournante: préchauffer le four à 180°C. Répartir les lamelles de poitrine de poulet surgelées en 1 couche sur la plaque du four et les faire cuire pendant env. 12-15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Four conventionnel: préchauffer le four à 200°C et faire cuire les lamelles de poitrine de poulet surgelées pendant env. 15-18 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Notre conseil: nous recommandons d'utiliser du papier de cuisson!

Poêle: Chauffer une grande quantité d'huile ou de graisse dans la poêle. Cuire les lamelles de poitrine de poulet surgelées à température basse à moyenne pendant env. 6-10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Notre conseil pour la friteuse et la poêle: enlever la graisse excessive à l'aide d'un essuie-tout.

Ne pas recongeler après décongélation!

11er Nahrungsmittel GmbH

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