Nubassa

Nuba-Mürbin CL/AF

Für saftige und zarte Geflügelspezialitäten!

Nuba-Mürbin CL/AF ist ein Veredlungszusatz für Zubereitungen aus Geflügelfleisch, sowie für Mici, Bifteki, Soutzoukaki, Kebap, Seftalia, Cevapcici und Pljeskavice. Mit Nuba-Mürbin CL/AF vorbehandeltes Geflügelfleisch kann mit unseren Quicksoften, Marinaden, Panaden, Grillgewürzen oder Grillgewürzsalzen individuell verfeinert werden.

F 1034 V5

Produktinformationen

Art.Nr.	Bezeichnung	Zugabe	Beschreibung	Abb.
435000	**Nuba-Mürbin CL/AF**	15- 25 g/kg	Veredelungszusatz und Fleischzartmacher für Zubereitungen aus Geflügelfleisch, sowie für Mici, Bifteki, Soutzoukaki, Kebap, Seftalia, Cevapcici und Pljeskavice.	

CL = Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen
AF = Ohne deklarationspflichtige Allergene

Hähnchenschnitzel paniert CL/AF

Zutaten

1000g Hähnchenschnitzel
300 g **Panade-Fix -glutenfrei- CL/AF**
(Art. Nr. 539001)

Mürbinlake

135 g Trinkwasser
15 g **Nuba-Mürbin CL/AF**
(Art. Nr. 435000)

Herstellung

Hähnchenschnitzel in den Tumbler geben.
Nuba-Mürbin CL/AF in kaltem Wasser gut lösen.
Die Lake in den Tumbler geben und 10 bis 15 Minuten tumbeln. Hähnchenschnitzel ca. 30 Min. im gekühlten Raum ruhen lassen. Panade-Fix -glutenfrei- CL/AF in eine Schüssel geben und die Hähnchenschnitzel darin wenden. Zur besseren Haftung die Panade etwas andrücken. In der heißen Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten.

Deklaration

Hähnchenfleisch (69 %), Reis, Trinkwasser, Stärke, Speisesalz, Gewürze, Würze, Dextrose, Rapsöl, Säureregulator: E331, E262, E500; Glucosesirup, Antioxidationsmittel: E300, E301; Aroma

Nubassa Gewürzwerk GmbH • Großer Stellweg 14 • D-68519 Viernheim • www.nubassa.de • Tel.: +49 (0) 6204 96270 • Fax: +49 (0) 6204 75811 • E-Mail: info@nubassa.de