

The background of the entire page is a photograph of a whole roasted chicken on a dark wooden cutting board. The chicken is golden-brown and garnished with fresh green herbs. Two lemon halves are placed near the chicken. A carving knife and a fork are visible on the right side of the board. The scene is set on a rustic wooden surface.

Nubassa

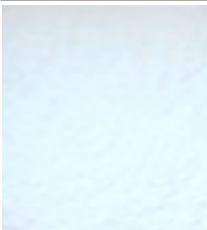
## *Nuba-Mürbin CL/AF*

Jetzt online shoppen:

### *Für saftige und zarte Geflügelspezialitäten!*

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

# Produktinformation

| Art. Nr. | Bezeichnung       | Gebinde                                          | Beschreibung                                                                                                                                                                     | Abb.                                                                                |
|----------|-------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 435000   | Nuba-Mürbin CL/AF | .001 =<br>1,5 kg Beutel<br>Zugabe:<br>15-25 g/kg | Veredelungszusatz und<br>Fleischzartmacher für Zubereitungen<br>aus Geflügelfleisch, sowie für Mici,<br>Bifteki,<br>Soutzoukakia, Kebap, Sheftalia,<br>Cevapcici und Pljeskavice |  |

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

AF = Ohne deklarationspflichtige Allergene

Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.



## Hähnchenschnitzel paniert

### Zutaten:

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

### Mürbinlake:

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

*Taste • Tradition • Technology*