Nubassa

Panade-Fix Zitrone-Thymian

Mit frischer Kräuter-Note!

Eine fruchtige Frische in Kombination mit einer leichten Kräuter-Note machen diese Panaden-Kreation zu einem besonderen Geschmacks-Highlight für Schnitzelfans.

F 1336 V2

Produktinformationen

Art. Nr.	Bezeichnung	Produktinfo	Beschreibung	Abb.
539009 .001	**Panade-Fix Zitrone-Thymian**	1,5 kg Beutel	Ohne Zusatz von Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen.	

Gelbe Komplettwürzung, frei von E-Nummern, mit feiner Zitrusnote, Paniermehl, Gewürzen und Kräutern, zum Panieren von Fleisch-, Fisch- und Gemüsespezialitäten, wie Blumenkohl und Zucchini.

Schnitzel mal anders!

Zutaten

1000 g Schweineschnitzel
300 g **Panade-Fix Zitrone-Thymian**
(Art. Nr. 539009)
100 g Käse, gerieben*

Nasspanade:
1000 g Trinkwasser
200 g **Nasspanade-Fix -ungewürzt- CL**
(Art. Nr. 539801)

Herstellung

Nasspanade-Fix -ungewürzt- CL klumpenfrei in kaltes Wasser einrühren, ca. 10 Minuten quellen lassen und nochmals kurz durchrühren.
Geriebenen Käse und Panade-Fix Zitrone-Thymian homogen miteinander mischen. Das Paniergut durch die zubereitete Nasspanade ziehen, kurz abtropfen lassen und in der Panade-Käsemischung wälzen. Panade auf beiden Seiten gut andrücken. In der heißen Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten.

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