

11er Chicken Frites

Chicken breast strips breaded with cornflakes
(without egg)

prebaked, deep frozen



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.: 72742 | 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: **72742**

Packaging unit / Peso-confezione / Emballage: **12 x 750 g**

Number/piece weight / Peso unità / Poids net: **-**

EAN-bag / EAN-busta: / GEN-sachet: **9 001442 72741 9**

EAN-carton / EAN-cartone / GEN-carton: **9 001442 72742 6**

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 8 % (sweet corn, sugar, salt, barley malt extract), breadcrumbs (wheat flour, salt, yeast, spices), wheat flour, wheat starch, semolina of durum wheat, wheat gluten, rapeseed oil 3 %, water, salt, stabiliser: triphosphates.

PREPARATION:

Deep Fryer: Place the frozen chicken breast strips in the frying fat/oil (preheated to 170 - 180 °C) and fry for approx. 4 - 6 minutes until golden brown.

Combi-Steamer: Preheat the combi-steamer to 210 °C. Cook the frozen chicken breast strips for approx. 7 - 10 minutes until golden brown.

Oven: Fan-assisted: Preheat the oven to 190 °C. Place the chicken breast stripes onto a baking tray and bake for approx. 12 - 15 minutes until golden brown. Upper / lower heat: preheat to 210 °C and bake approx. 15 - 18 minutes until suitably crispy.

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 brown. Our tip for fryer or pan cooking: Soak up any surplus fat with some kitchen roll.

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 8 % (mais, zucchero, sale, estratto di malto d'orzo), pangrattato (farina di frumento, sale, lievito, spezie), farina di frumento, amido di frumento, semola di grano duro, glutine di grano, olio di colza 3 %, acqua, sale, stabilizzatore: trifosfati.

PREPARAZIONE:

Friggitrice: versare le striscioline di petto di pollo surgelate nell'olio o grasso per frittura preriscaldato a 170 - 180 °C e friggere fino a doratura per circa 4 - 6 minuti.

Forno a convezione: preriscaldare a 210 °C. Cuocere le striscioline di petto di pollo surgelate per ca. 7 - 10 minuti fino a quando diventano croccanti.

Forno: Forno ventilato: preriscaldare il forno a 190 °C. Distribuire sulla placca del forno 1 strato di striscioline di petto di pollo surgelate e cuocere per ca. 12 - 15 minuti fino a ottenere una croccante doratura. Forno statico: preriscaldare il forno a 210 °C e cuocere per ca. 15 - 18 minuti fino a ottenere una croccante 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 8 % (maïs, sucre, sel, extrait de malt d'orge), chapelure (farine de blé, sel, levure, épices), farine de blé, amidon de blé, semoule de blé dur, gluten de blé, huile de colza 3 %, eau, sel, stabilisateur: triphosphates.

PRÉPARATION :

Friteuse : verser les lamelles de poitrine de poulet surgelées dans l'huile/ la graisse de friture chauffée à 170 - 180 °C et les laisser cuire pendant env. 4 - 6 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Four combiné : préchauffer à 210 °C. Cuire les lamelles de poitrine de poulet surgelées pendant env. 7 - 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Au four : Four à chaleur tournante : préchauffer le four à 190 °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 croustillantes. Four conventionnel : préchauffer le four à 210 °C et faire cuire les lamelles de poitrine de poulet surgelées pendant env. 15 - 18 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. 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 bien 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