Schnitzel und Cordon Bleu

in den Fleischsorten

Schwein, Hähnchen, Pute und Kalb

Backhendl, Hähnchen Schenkel und Oberkeule

Allgemeines:

- **Fleischsorten:**
  - **Schwein**
  - **Hähnchen**
  - **Pute**
  - **Kalb**

- **Qualitäten / Produktionsformen:**
  - **Wiener Serie** (soufflierende Panade/Semmelbrösel aus Österreich) **und Standard - roh**
  - **Wiener Serie** (soufflierende Panade/Semmelbrösel aus Österreich) **und Standard - vorgebacken/durchgegart**
  - **Wiener Serie** (soufflierende Panade/Semmelbrösel aus Österreich) **und Standard – cooked&chilled**

- **Produkte:**
  - **Schweine Schnitzel / Cordon Bleu**
  - **Hähnchen Schnitzel / Cordon Bleu**
  - **Puten Schnitzel / Cordon Bleu**
  - **Kalbsschnitzel**
  - **Schnitzel mit Sonderpanaden**
  - **Spezial – Cordon Bleu**
  - **Backhendl**
  - **Hähnchen Oberkeule**
  - **Hähnchen Schenkel**
  - **Formfleisch**

Schweine Schnitzel Austria „Wiener Serie“ roh

Produktbeschreibung:	65 % Schweinelachsfilet soufflierende Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel keine Geschmacksverstärker, keine Zusatzstoffe „Wiener Serie – Top-Qualität“ 3.000 g pro Beutel und Karton
MHD:	18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit
Verpackung:	Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und bedrucktem Deckel Beutel: Seitenfaltenbeutel blau
Temperaturanforderung:	- 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

135500	Wiener Schweine Schnitzel roh 80 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
135501	Wiener Schweine Schnitzel roh 120 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
135502	Wiener Schweine Schnitzel roh 160 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
135503	Wiener Schweine Schnitzel roh 200 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
135504	Wiener Schweine Schnitzel roh 240 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)

Schweine Schnitzel Austria „Wiener Serie“ roh

Produktbeschreibung: 65 % Schweinelachsfilet
souffl ierende Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel
keine Geschmacksverstärker, keine Zusatzstoffe
„Wiener Serie – Top-Qualität“

MHD: 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit

Verpackung: Karton: Stülpkarton mit weißem Boden und Cookin´5-Deckel
Beutel: Seitenfaltenbeutel blau

Temperaturanforderung: - 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

135198	Wiener Schweine Schnitzel roh 80 g	7.200 g/Ktn	56 Ktn/Pal (403 kg netto)
135520	Wiener Schweine Schnitzel roh 100 g	7.500 g/Ktn	56 Ktn/Pal (420 kg netto)
135521	Wiener Schweine Schnitzel roh 120 g	7.200 g/Ktn	56 Ktn/Pal (403 kg netto)
135197	Wiener Schweine Schnitzel roh 140 g	7.000 g/Ktn	56 Ktn/Pal (392 kg netto)
135522	Wiener Schweine Schnitzel roh 160 g	6.400 g/Ktn	64 Ktn/Pal (410 kg netto)
135199	Wiener Schweine Schnitzel roh 180 g	6.480 g/Ktn	64 Ktn/Pal (415 kg netto)
135523	Wiener Schweine Schnitzel roh 200 g	6.000 g/Ktn	64 Ktn/Pal (384 kg netto)
135524	Wiener Schweine Schnitzel roh 240 g	6.000 g/Ktn	64 Ktn/Pal (384 kg netto)
135526	Wiener Schweine Schnitzel roh 250 g	6.250 g/Ktn	64 Ktn/Pal (400 kg netto)
135525	Wiener Schweine Schnitzel roh 300 g	6.000 g/Ktn	64 Ktn/Pal (384 kg netto)
135218	Wiener Schweine Schnitzel roh 350 g	5.525 g/Ktn	56 Ktn/Pal (381 kg netto)

Schweine Schnitzel „deutsche Serie“
„Top-Qualität“
roh

Produktbeschreibung: 80 % Schweinelachsfilet
Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel
keine Geschmacksverstärker, keine Zusatzstoffe
Dicke: 8 mm

MHD: 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit

Verpackung: Karton: unbedruckter weißer Wellpappkarton
Beutel: Seitenfaltenbeutel blau

Temperaturanforderung: - 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

132407	Schweine Schnitzel roh 80 g	6.400 g/Ktn	64 Ktn/Pal (410 kg netto)
132408	Schweine Schnitzel roh 100 g	6.000 g/Ktn	64 Ktn/Pal (384 kg netto)
132409	Schweine Schnitzel roh 120 g	6.000 g/Ktn	64 Ktn/Pal (384 kg netto)
132410	Schweine Schnitzel roh 140 g	6.440 g/Ktn	64 Ktn/Pal (412 kg netto)
132420	Schweine Schnitzel roh 160 g	6.400 g/Ktn	64 Ktn/Pal (410 kg netto)
132430	Schweine Schnitzel roh 180 g	6.480 g/Ktn	64 Ktn/Pal (415 kg netto)
132440	Schweine Schnitzel roh 200 g	6.000 g/Ktn	64 Ktn/Pal (384 kg netto)
132450	Schweine Schnitzel roh 220 g	6.600 g/Ktn	64 Ktn/Pal (422 kg netto)

Schweine Schnitzel „Wiener Serie“ vorgebacken/durchgegart

Produktbeschreibung:	65 % Schweinelachsfilet soufflierende Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel keine Geschmacksverstärker, keine Zusatzstoffe „Wiener Serie – Top-Qualität“ 3.000 g pro Beutel und Karton
MHD:	18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit
Verpackung:	Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und bedrucktem Deckel Beutel: Seitenfaltenbeutel blau
Temperaturanforderung:	- 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

132200	Wiener Schweine Schnitzel durchgegart 80 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
132210	Wiener Schweine Schnitzel durchgegart 100 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
132220	Wiener Schweine Schnitzel durchgegart 120 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
132230	Wiener Schweine Schnitzel durchgegart 140 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
132240	Wiener Schweine Schnitzel durchgegart 160 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
132250	Wiener Schweine Schnitzel durchgegart 180 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
132260	Wiener Schweine Schnitzel durchgegart 200 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
132270	Wiener Schweine Schnitzel durchgegart 220 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
132280	Wiener Schweine Schnitzel durchgegart 240 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)

Schweine Schnitzel „Standard“ vorgebacken/durchgegart

Produktbeschreibung: 60 % Schweinelachsfilet
Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel
keine Geschmacksverstärker, keine Zusatzstoffe
3.000 g pro Beutel und Karton

MHD: 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit

Verpackung: Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und Cookin´5-Deckel
Beutel: Seitenfaltenbeutel blau

Temperaturanforderung: - 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

132009	Schweine Schnitzel durchgegart 80 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
132010	Schweine Schnitzel durchgegart 100 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
132020	Schweine Schnitzel durchgegart 120 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
132030	Schweine Schnitzel durchgegart 140 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
132040	Schweine Schnitzel durchgegart 160 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
132050	Schweine Schnitzel durchgegart 180 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
132060	Schweine Schnitzel durchgegart 200 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
132061	Schweine Schnitzel durchgegart 220 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)

Schweine Schnitzel „Wiener Serie“ cooked&chilled

Produktbeschreibung:	60 % Schweinelachsfilet soufflierende Panade aus Vollei und Semmelbrösel keine Geschmacksverstärker, keine Zusatzstoffe „Wiener Serie – Top-Qualität“ 3.000 g pro Beutel und Karton
MHD:	18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit
Verpackung:	Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und Cookin´5-Deckel Beutel: Seitenfaltenbeutel blau
Temperaturanforderung:	- 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

132950	Wiener Schweine Schnitzel cooked&chilled 80 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
132951	Wiener Schweine Schnitzel cooked&chilled 100 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
132952	Wiener Schweine Schnitzel cooked&chilled 120 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
132953	Wiener Schweine Schnitzel cooked&chilled 140 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
132954	Wiener Schweine Schnitzel cooked&chilled 160 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
132955	Wiener Schweine Schnitzel cooked&chilled 180 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)

Schweine Schnitzel „Standard“ cooked&chilled

Produktbeschreibung:	60 % Schweinelachsfilet Panade aus Vollei und Semmelbrösel keine Geschmacksverstärker, keine Zusatzstoffe 3.000 g pro Beutel und Karton
MHD:	18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit
Verpackung:	Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und Cookin´5-Deckel Beutel: Seitenfaltenbeutel blau
Temperaturanforderung:	- 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

132940	Schweine Schnitzel cooked&chilled 80 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
132941	Schweine Schnitzel cooked&chilled 120 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
132942	Schweine Schnitzel cooked&chilled 160 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)

Schweine Cordon Bleu „Wiener Serie“ roh

Produktbeschreibung:	60 % Schweinelachsfilet doppelte Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel; dadurch wird ein Auslaufen des Käses verhindert Füllung besteht aus Schweineschinken und Gouda „Wiener Serie – Top-Qualität“ 3.000 g pro Beutel und Karton
MHD:	18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit
Verpackung:	Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und bedrucktem Deckel Beutel: Seitenfaltenbeutel blau
Temperaturanforderung:	- 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

135510	Wiener Schweine Cordon Bleu roh 120 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
135511	Wiener Schweine Cordon Bleu roh 160 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
135512	Wiener Schweine Cordon Bleu roh 200 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
135513	Wiener Schweine Cordon Bleu roh 240 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)

Schweine Cordon Bleu „Wiener Serie“ roh

Produktbeschreibung: 60 % Schweinelachsfilet
doppelte Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel;
dadurch wird ein Auslaufen des Käses verhindert
Füllung besteht aus Schweineschinken und Gouda

MHD: 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit

Verpackung: Karton: unbedruckter weißer Wellpappkarton
Beutel: Seitenfaltenbeutel blau

Temperaturanforderung: - 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

135180	Schweine Cordon Bleu roh 90 g	7.200 g/Ktn	64 Ktn/Pal (461 kg netto)
135174	Schweine Cordon Bleu roh 140 g	8.400 g/Ktn	64 Ktn/Pal (538 kg netto)
135172	Schweine Cordon Bleu roh 150 g	7.500 g/Ktn	64 Ktn/Pal (480 kg netto)
135175	Schweine Cordon Bleu roh 180 g	8.100 g/Ktn	64 Ktn/Pal (518 kg netto)
135178	Schweine Cordon Bleu roh 200 g	8.000 g/Ktn	64 Ktn/Pal (512 kg netto)
135173	Schweine Cordon Bleu roh 220 g	8.800 g/Ktn	56 Ktn/Pal (493 kg netto)
135179	Schweine Cordon Bleu roh 250 g	8.750 g/Ktn	56 Ktn/Pal (490 kg netto)
135183	Schweine Cordon Bleu roh 300 g	7.500 g/Ktn	64 Ktn/Pal (480 kg netto)

Schweine Cordon Bleu „Wiener Serie“ vorgebacken/durchgegart

Produktbeschreibung:	60 % Schweinelachsfilet doppelte Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel; dadurch wird ein Auslaufen des Käses verhindert Füllung besteht aus Schweineschinken und Gouda „Wiener Serie – Top-Qualität“ 3.000 g pro Beutel und Karton
MHD:	18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit
Verpackung:	Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und bedrucktem Deckel Beutel: Seitenfaltenbeutel blau
Temperaturanforderung:	- 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

132288	Wiener Schweine Cordon Bleu durchgegart 90 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
132289	Wiener Schweine Cordon Bleu durchgegart 120 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
132290	Wiener Schweine Cordon Bleu durchgegart 140 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
132300	Wiener Schweine Cordon Bleu durchgegart 160 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
132310	Wiener Schweine Cordon Bleu durchgegart 180 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
132311	Wiener Schweine Cordon Bleu durchgegart 200 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
132312	Wiener Schweine Cordon Bleu durchgegart 220 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
132313	Wiener Schweine Cordon Bleu durchgegart 240 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)

Schweine Cordon Bleu „Standard“ vorgebacken/durchgegart

Produktbeschreibung: 50 % Schweinelachsfilet
doppelte Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel;
dadurch wird ein Auslaufen des Käses verhindert
Füllung besteht aus Schweineschinken und Gouda
3.000 g pro Beutel und Karton

MHD: 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit

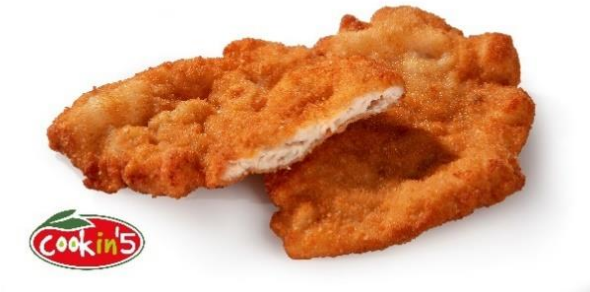
Verpackung: Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und Cookin´5-Deckel
Beutel: Seitenfaltenbeutel blau

Temperaturanforderung: - 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

132068	Schweine Cordon Bleu durchgegart 100 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
132069	Schweine Cordon Bleu durchgegart 120 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
132070	Schweine Cordon Bleu durchgegart 140 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
132080	Schweine Cordon Bleu durchgegart 160 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
132090	Schweine Cordon Bleu durchgegart 180 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
132100	Schweine Cordon Bleu durchgegart 200 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
132102	Schweine Cordon Bleu durchgegart 220 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
132104	Schweine Cordon Bleu durchgegart 240 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)

Hähnchen Schnitzel „Wiener Serie“ roh



Produktbeschreibung: 65 % Hähnchenfilet
souffl ierende Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel
keine Geschmacksverstärker, keine Zusatzstoffe
„Wiener Serie – Top-Qualität“

MHD: 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit

Verpackung: Karton: unbedruckter weißer Wellpappkarton
Beutel: Seitenfaltenbeutel blau

Temperaturanforderung: - 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

133679	Wiener Hähnchen Schnitzel roh 60 g	6.000 g/Ktn	64 Ktn/Pal (384 kg netto)
133681	Wiener Hähnchen Schnitzel roh 90 g	7.200 g/Ktn	56 Ktn/Pal (403 kg netto)
133682	Wiener Hähnchen Schnitzel roh 120 g	7.200 g/Ktn	56 Ktn/Pal (403 kg netto)
133690	Wiener Hähnchen Schnitzel roh 150 g	7.500 g/Ktn	56 Ktn/Pal (420 kg netto)
133700	Wiener Hähnchen Schnitzel roh 180 g	7.200 g/Ktn	56 Ktn/Pal (403 kg netto)
133701	Wiener Hähnchen Schnitzel roh 220 g	6.600 g/Ktn	64 Ktn/Pal (422 kg netto)

Hähnchen Schnitzel „Standard“ roh

Produktbeschreibung: 60 % Hähnchenfilet
Nasspanade aus Mehl, Wasser und Semmelbrösel
keine Geschmacksverstärker, keine Zusatzstoffe
3.000 g pro Beutel und Karton

MHD: 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit

Verpackung: Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und weißem Deckel
Beutel: Seitenfaltenbeutel blau

Temperaturanforderung: - 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

133100	Hähnchen Schnitzel roh 60 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
133110	Hähnchen Schnitzel roh 80 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
133120	Hähnchen Schnitzel roh 100 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
133130	Hähnchen Schnitzel roh 120 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
133140	Hähnchen Schnitzel roh 140 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
133150	Hähnchen Schnitzel roh 160 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
133160	Hähnchen Schnitzel roh 180 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)

Hähnchen Schnitzel „Wiener Serie“ vorgebacken/durchgegart

Produktbeschreibung:	65 % Hähnchenfilet soufflierende Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel keine Geschmacksverstärker, keine Zusatzstoffe „Wiener Serie - Top-Qualität“ 3.000 g pro Beutel und Karton
MHD:	18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit
Verpackung:	Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und bedrucktem Deckel Beutel: Seitenfaltenbeutel blau
Temperaturanforderung:	- 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

130209	Wiener Hähnchen Schnitzel durchgegart 60 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
130210	Wiener Hähnchen Schnitzel durchgegart 80 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
130220	Wiener Hähnchen Schnitzel durchgegart 100 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
130230	Wiener Hähnchen Schnitzel durchgegart 120 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
130240	Wiener Hähnchen Schnitzel durchgegart 140 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
130250	Wiener Hähnchen Schnitzel durchgegart 160 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
130260	Wiener Hähnchen Schnitzel durchgegart 180 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
130270	Wiener Hähnchen Schnitzel durchgegart 200 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
130280	Wiener Hähnchen Schnitzel durchgegart 220 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
130290	Wiener Hähnchen Schnitzel durchgegart 240 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)

Hähnchen Schnitzel „Standard“ vorgebacken/durchgegart

Produktbeschreibung:	60 % Hähnchenfilet Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel keine Geschmacksverstärker, keine Zusatzstoffe 3.000 g pro Beutel und Karton
MHD:	18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit
Verpackung:	Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und Cookin´5-Deckel Beutel: Seitenfaltenbeutel blau
Temperaturanforderung:	- 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

130047	Hähnchen Schnitzel durchgegart 60 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
130048	Hähnchen Schnitzel durchgegart 80 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
130049	Hähnchen Schnitzel durchgegart 100 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
130050	Hähnchen Schnitzel durchgegart 120 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
130060	Hähnchen Schnitzel durchgegart 140 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
130070	Hähnchen Schnitzel durchgegart 160 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
130080	Hähnchen Schnitzel durchgegart 180 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)

Hähnchen Schnitzel „Wiener Serie“ cooked&chilled

Produktbeschreibung:	70 % Hähnchenfilet soufflierende Panade aus Vollei und Semmelbrösel keine Geschmacksverstärker, keine Zusatzstoffe „Wiener Serie - Top-Qualität“ 3.000 g pro Beutel und Karton
MHD:	18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit
Verpackung:	Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und Cookin´5-Deckel Beutel: Seitenfaltenbeutel blau
Temperaturanforderung:	- 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

130950	Wiener Hähnchen Schnitzel cooked&chilled 80 g 3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
130960	Wiener Hähnchen Schnitzel cooked&chilled 100 g 3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
130970	Wiener Hähnchen Schnitzel cooked&chilled 120 g 3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
130980	Wiener Hähnchen Schnitzel cooked&chilled 140 g 3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
130990	Wiener Hähnchen Schnitzel cooked&chilled 160 g 3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
130991	Wiener Hähnchen Schnitzel cooked&chilled 180 g 3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)

Hähnchen Schnitzel „Standard“ cooked&chilled

Produktbeschreibung:	60 % Hähnchenfilet Panade aus Vollei und Semmelbrösel keine Geschmacksverstärker, keine Zusatzstoffe 3.000 g pro Beutel und Karton
MHD:	18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit
Verpackung:	Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und Cookin´5-Deckel Beutel: Seitenfaltenbeutel blau
Temperaturanforderung:	- 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

130920	Hähnchen Schnitzel cooked&chilled 80 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
130921	Hähnchen Schnitzel cooked&chilled 120 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)

Hähnchen Cordon Bleu „Wiener Serie“ roh

Produktbeschreibung:	50 % Hähnchenfilet doppelte Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel; dadurch wird ein Auslaufen des Käses verhindert Füllung besteht aus Geflügelschinken und Gouda „Wiener Serie – Top-Qualität“
MHD:	18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit
Verpackung:	Karton: unbedruckter weißer Wellpappkarton Beutel: Seitenfaltenbeutel blau
Temperaturanforderung:	- 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

133705	Wiener Hähnchen Cordon Bleu roh 90 g	7.200 g/Ktn	64 Ktn/Pal (461 kg netto)
133710	Wiener Hähnchen Cordon Bleu roh 150 g	7.500 g/Ktn	64 Ktn/Pal (480 kg netto)
133720	Wiener Hähnchen Cordon Bleu roh 190 g	7.600 g/Ktn	64 Ktn/Pal (486 kg netto)
133721	Wiener Hähnchen Cordon Bleu roh 250 g	7.500 g/Ktn	64 Ktn/Pal (480 kg netto)

Hähnchen Cordon Bleu „Wiener Serie“ vorgebacken/durchgegart

Produktbeschreibung:	50 % Hähnchenfilet doppelte Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel; dadurch wird ein Auslaufen des Käses verhindert Füllung besteht aus Geflügelschinken und Gouda „Wiener Serie – Top-Qualität“ 3.000 g pro Beutel und Karton
MHD:	18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit
Verpackung:	Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und bedrucktem Deckel Beutel: Seitenfaltenbeutel blau
Temperaturanforderung:	- 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

130300	Wiener Hähnchen Cordon Bleu durchgegart 140 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
130310	Wiener Hähnchen Cordon Bleu durchgegart 160 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
130320	Wiener Hähnchen Cordon Bleu durchgegart 180 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
130321	Wiener Hähnchen Cordon Bleu durchgegart 200 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
130322	Wiener Hähnchen Cordon Bleu durchgegart 220 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
130323	Wiener Hähnchen Cordon Bleu durchgegart 240 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)

Hähnchen Cordon Bleu „Standard“ vorgebacken/durchgegart

Produktbeschreibung: 45 % Hähnchenfilet
doppelte Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel;
dadurch wird ein Auslaufen des Käses verhindert
Füllung besteht aus Geflügelschinken und Gouda
3.000 g pro Beutel und Karton

MHD: 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit

Verpackung: Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und Cookin´5-Deckel
Beutel: Seitenfaltenbeutel blau

Temperaturanforderung: - 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

130010	Hähnchen Cordon Bleu durchgegart 140 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
130020	Hähnchen Cordon Bleu durchgegart 160 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
130030	Hähnchen Cordon Bleu durchgegart 180 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
130040	Hähnchen Cordon Bleu durchgegart 200 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)

Hähnchen Cordon Bleu „Wiener Serie“ cooked&chilled

Produktbeschreibung:	55 % Hähnchenfilet doppelte Panade aus Vollei und Semmelbrösel; dadurch wird ein Auslaufen des Käses verhindert Füllung besteht aus Geflügelschinken und Gouda „Wiener Serie – Top-Qualität“ 3.000 g pro Beutel und Karton
MHD:	18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit
Verpackung:	Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und bedrucktem Deckel Beutel: Seitenfaltenbeutel blau
Temperaturanforderung:	- 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

130930 Wiener Hähnchen Cordon Bleu cooked&chilled 80 g 3.000 g/Ktn 162 Ktn/Pal (486 kg netto)

130931 Wiener Hähnchen Cordon Bleu cooked&chilled 100 g 3.000 g/Ktn 162 Ktn/Pal (486 kg netto)

130932 Wiener Hähnchen Cordon Bleu cooked&chilled 120 g 3.000 g/Ktn 162 Ktn/Pal (486 kg netto)

130935 Wiener Hähnchen Cordon Bleu cooked&chilled 140 g 3.000 g/Ktn 162 Ktn/Pal (486 kg netto)

130933 Wiener Hähnchen Cordon Bleu cooked&chilled 160 g 3.000 g/Ktn 162 Ktn/Pal (486 kg netto)

130934 Wiener Hähnchen Cordon Bleu cooked&chilled 200 g 3.000 g/Ktn 162 Ktn/Pal (486 kg netto)

Puten Schnitzel „Wiener Serie“
roh

Produktbeschreibung: 70 % Putenfilet
souffl ierende Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel
keine Geschmacksverstärker, keine Zusatzstoffe
„Wiener Serie – Top-Qualität“

MHD: 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit

Verpackung: Karton: unbedruckter weißer Wellpappkarton
Beutel: Seitenfaltenbeutel blau

Temperaturanforderung: - 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

134125	Wiener Puten Schnitzel roh 60 g	6.000 g/Ktn	64 Ktn/Pal (384 kg netto)
134123	Wiener Puten Schnitzel roh 90 g	7.200 g/Ktn	56 Ktn/Pal (403 kg netto)
134124	Wiener Puten Schnitzel roh 120 g	7.200 g/Ktn	56 Ktn/Pal (403 kg netto)
134127	Wiener Puten Schnitzel roh 150 g	7.500 g/Ktn	56 Ktn/Pal (420 kg netto)
134128	Wiener Puten Schnitzel roh 180 g	7.200 g/Ktn	56 Ktn/Pal (403 kg netto)
134129	Wiener Puten Schnitzel roh 220 g	6.600 g/Ktn	64 Ktn/Pal (422 kg netto)
134130	Wiener Puten Schnitzel roh 250 g	6.250 g/Ktn	64 Ktn/Pal (400 kg netto)
134140	Wiener Puten Schnitzel roh 300 g	6.000 g/Ktn	64 Ktn/Pal (384 kg netto)

Puten Schnitzel „Standard“
roh

Produktbeschreibung: 60 % Putenfilet
Nasspanade aus Mehl, Wasser und Semmelbrösel
keine Geschmacksverstärker, keine Zusatzstoffe
3.000 g pro Beutel und Karton

MHD: 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit

Verpackung: Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und weißem Deckel
Beutel: Seitenfaltenbeutel blau

Temperaturanforderung: - 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

134320	Puten Schnitzel roh 60 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
134321	Puten Schnitzel roh 80 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
134322	Puten Schnitzel roh 100 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
134323	Puten Schnitzel roh 120 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
134324	Puten Schnitzel roh 140 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
134325	Puten Schnitzel roh 160 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
134326	Puten Schnitzel roh 180 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)

Puten Schnitzel „Wiener Serie“ vorgebacken/durchgegart

Produktbeschreibung:	70 % Putenfilet soufflierende Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel keine Geschmacksverstärker, keine Zusatzstoffe „Wiener Serie – Top-Qualität“ 3.000 g pro Beutel und Karton
MHD:	18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit
Verpackung:	Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und bedrucktem Deckel Beutel: Seitenfaltenbeutel blau
Temperaturanforderung:	- 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

131110	Wiener Puten Schnitzel durchgegart 80 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
131120	Wiener Puten Schnitzel durchgegart 100 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
131130	Wiener Puten Schnitzel durchgegart 120 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
131140	Wiener Puten Schnitzel durchgegart 140 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
131150	Wiener Puten Schnitzel durchgegart 160 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
131160	Wiener Puten Schnitzel durchgegart 180 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
131170	Wiener Puten Schnitzel durchgegart 200 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
131180	Wiener Puten Schnitzel durchgegart 220 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)

Puten Schnitzel „Standard“ vorgebacken/durchgegart

Produktbeschreibung: 60 % Putenfilet
Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel
keine Geschmacksverstärker, keine Zusatzstoffe
3.000 g pro Beutel und Karton

MHD: 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit

Verpackung: Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und Cookin´5-Deckel
Beutel: Seitenfaltenbeutel blau

Temperaturanforderung: - 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

131008	Puten Schnitzel durchgegart 80 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
131010	Puten Schnitzel durchgegart 100 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
131020	Puten Schnitzel durchgegart 120 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
131030	Puten Schnitzel durchgegart 140 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
131040	Puten Schnitzel durchgegart 160 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
131050	Puten Schnitzel durchgegart 180 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
131060	Puten Schnitzel durchgegart 200 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)

Puten Schnitzel „Wiener Serie“ cooked&chilled

Produktbeschreibung:	68 % Putenfilet soufflierende Panade aus Vollei und Semmelbrösel keine Geschmacksverstärker, keine Zusatzstoffe „Wiener Serie – Top-Qualität“ 3.000 g pro Beutel und Karton
MHD:	18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit
Verpackung:	Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und Cookin´5-Deckel Beutel: Seitenfaltenbeutel blau
Temperaturanforderung:	- 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

131950	Wiener Puten Schnitzel cooked&chilled 80 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
131951	Wiener Puten Schnitzel cooked&chilled 100 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
131952	Wiener Puten Schnitzel cooked&chilled 120 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
131953	Wiener Puten Schnitzel cooked&chilled 140 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
131954	Wiener Puten Schnitzel cooked&chilled 160 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
131955	Wiener Puten Schnitzel cooked&chilled 180 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)

Puten Cordon Bleu „Wiener Serie“ roh

Produktbeschreibung: 50 % Putenfilet
doppelte Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel;
dadurch wird ein Auslaufen des Käses verhindert
Füllung besteht aus Geflügelschinken und Gouda
„Wiener Serie – Top-Qualität“

MHD: 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit

Verpackung: Karton: unbedruckter weißer Wellpappkarton
Beutel: Seitenfaltenbeutel blau

Temperaturanforderung: - 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

134150	Wiener Puten Cordon Bleu roh 90 g	7.200 g/Ktn	64 Ktn/Pal (461 kg netto)
134180	Wiener Puten Cordon Bleu roh 150 g	7.500 g/Ktn	64 Ktn/Pal (480 kg netto)
134190	Wiener Puten Cordon Bleu roh 190 g	7.600 g/Ktn	64 Ktn/Pal (486 kg netto)
134200	Wiener Puten Cordon Bleu roh 220 g	8.800 g/Ktn	56 Ktn/Pal (493 kg netto)
134160	Wiener Puten Cordon Bleu roh 250 g	7.500 g/Ktn	64 Ktn/Pal (480 kg netto)
134170	Wiener Puten Cordon Bleu roh 300 g	7.500 g/Ktn	64 Ktn/Pal (480 kg netto)

Puten Cordon Bleu „Wiener Serie“ vorgebacken/durchgegart

Produktbeschreibung:	50 % Putenfilet doppelte Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel; dadurch wird ein Auslaufen des Käses verhindert Füllung besteht aus Geflügelschinken und Gouda „Wiener Serie – Top-Qualität“ 3.000 g pro Beutel und Karton
MHD:	18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit
Verpackung:	Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und bedrucktem Deckel Beutel: Seitenfaltenbeutel blau
Temperaturanforderung:	- 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

131200	Wiener Puten Cordon Bleu durchgegart 140 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
131210	Wiener Puten Cordon Bleu durchgegart 160 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
131220	Wiener Puten Cordon Bleu durchgegart 180 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
131230	Wiener Puten Cordon Bleu durchgegart 200 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
131240	Wiener Puten Cordon Bleu durchgegart 220 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
131250	Wiener Puten Cordon Bleu durchgegart 240 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)

Puten Cordon Bleu „Standard“ vorgebacken/durchgegart

Produktbeschreibung:	45 % Putenfilet doppelte Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel; dadurch wird ein Auslaufen des Käses verhindert Füllung besteht aus Geflügelschinken und Gouda 3.000 g pro Beutel und Karton
MHD:	18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit
Verpackung:	Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und Cookin´5-Deckel Beutel: Seitenfaltenbeutel blau
Temperaturanforderung:	- 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

131070	Puten Cordon Bleu durchgegart 140 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
131080	Puten Cordon Bleu durchgegart 160 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
131090	Puten Cordon Bleu durchgegart 180 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
131100	Puten Cordon Bleu durchgegart 200 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)

Puten Cordon Bleu „Wiener Serie“ cooked&chilled

Produktbeschreibung:	56 % Putenfilet doppelte Panade aus Vollei und Semmelbrösel; dadurch wird ein Auslaufen des Käses verhindert Füllung besteht aus Geflügelschinken und Gouda „Wiener Serie – Top-Qualität“ 3.000 g pro Beutel und Karton
MHD:	18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit
Verpackung:	Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und Cookin´5-Deckel Beutel: Seitenfaltenbeutel blau
Temperaturanforderung:	- 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

131900	Wiener Puten Cordon Bleu cooked&chilled 100 g 3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
131910	Wiener Puten Cordon Bleu cooked&chilled 120 g 3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
131920	Wiener Puten Cordon Bleu cooked&chilled 140 g 3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
131930	Wiener Puten Cordon Bleu cooked&chilled 160 g 3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)
131940	Wiener Puten Cordon Bleu cooked&chilled 180 g 3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)

Kalbsschnitzel „Wiener Serie“ roh

Produktbeschreibung: 70 % Kalbsschale - helles Kalbfleisch (nicht die Roséware)
souffl ierende Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel
keine Geschmacksverstärker, keine Zusatzstoffe
„Wiener Serie – Top-Qualität“

MHD: 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit

Verpackung: Karton: unbedruckter weißer Wellpappkarton
Beutel: Seitenfaltenbeutel blau

Temperaturanforderung: - 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

135988	Wiener Kalbsschnitzel roh 100 g	7.500 g/Ktn	56 Ktn/Pal (420 kg netto)
135989	Wiener Kalbsschnitzel roh 140 g	7.000 g/Ktn	56 Ktn/Pal (392 kg netto)
135990	Wiener Kalbsschnitzel roh 180 g	7.200 g/Ktn	56 Ktn/Pal (403 kg netto)
135991	Wiener Kalbsschnitzel roh 220 g	6.600 g/Ktn	64 Ktn/Pal (422 kg netto)
135992	Wiener Kalbsschnitzel roh 260 g	6.500 g/Ktn	64 Ktn/Pal (416 kg netto)

Hähnchen Spezialpanade „Piccata Milanese“ „Top-Qualität“ vorgebacken/durchgegart

Produktbeschreibung: 65 % Hähnchenfilet
Panade aus Mehl, Vollei und Hartkäse
keine Geschmacksverstärker, keine Zusatzstoffe

MHD: 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit

Verpackung: Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und bedrucktem Deckel
Beutel: Seitenfaltenbeutel blau

Temperaturanforderung: - 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

133862	Hähnchenfilet „Piccata Milanese“ durchgegart 40 g	8.000 g/Ktn	56 Ktn/Pal (448 kg netto)
133863	Hähnchenfilet „Piccata Milanese“ durchgegart 60 g	8.000 g/Ktn	56 Ktn/Pal (448 kg netto)
130548	Hähnchenfilet „Piccata Milanese“ durchgegart 70 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
130549	Hähnchenfilet „Piccata Milanese“ durchgegart 80 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
133864	Hähnchenfilet „Piccata Milanese“ durchgegart 80 g	8.000 g/Ktn	56 Ktn/Pal (448 kg netto)
130550	Hähnchenfilet „Piccata Milanese“ durchgegart 100 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
133865	Hähnchenfilet „Piccata Milanese“ durchgegart 100 g	8.000 g/Ktn	56 Ktn/Pal (448 kg netto)
130551	Hähnchenfilet „Piccata Milanese“ durchgegart 160 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
133866	Hähnchenfilet „Piccata Milanese“ durchgegart 160 g	8.000 g/Ktn	56 Ktn/Pal (448 kg netto)
130552	Hähnchenfilet „Piccata Milanese“ durchgegart 200 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
133867	Hähnchenfilet „Piccata Milanese“ durchgegart 200 g	8.000 g/Ktn	56 Ktn/Pal (448 kg netto)

Puten Spezialpanade „Piccata Milanese“ „Top-Qualität“ vorgebacken/durchgegart

Produktbeschreibung:	65 % Putenfilet Panade aus Mehl, Vollei und Hartkäse keine Geschmacksverstärker, keine Zusatzstoffe 3.000 g pro Beutel und Karton
MHD:	18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit
Verpackung:	Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und bedrucktem Deckel Beutel: Seitenfaltenbeutel blau
Temperaturanforderung:	- 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

131260	Putenfilet „Piccata Milanese“ durchgegart 70 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
131261	Putenfilet „Piccata Milanese“ durchgegart 100 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)

Hähnchen Spezialpanade „Pariser Schnitzel“ „Top-Qualität“ vorgebacken/durchgegart

Produktbeschreibung:	65 % Hähnchenfilet Panade aus Mehl und Vollei keine Geschmacksverstärker, keine Zusatzstoffe
MHD:	18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit
Verpackung:	Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und bedrucktem Deckel Beutel: Seitenfaltenbeutel blau
Temperaturanforderung:	- 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

130559	Hähnchenfilet „Pariser Schnitzel“ durchgegart 160 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
133860	Hähnchenfilet „Pariser Schnitzel“ durchgegart 160 g	8.000 g/Ktn	56 Ktn/Pal (448 kg netto)
130560	Hähnchenfilet „Pariser Schnitzel“ durchgegart 200 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
133861	Hähnchenfilet „Pariser Schnitzel“ durchgegart 200 g	8.000 g/Ktn	56 Ktn/Pal (448 kg netto)

Hähnchen Spezialpanade „Kürbisschnitzel“
„Top-Qualität“
roh

Produktbeschreibung: 65 % Hähnchenfilet
Panade aus Mehl, Vollei, Semmelbrösel und Kürbiskernen
keine Geschmacksverstärker, keine Zusatzstoffe

MHD: 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit

Verpackung: Karton: unbedruckter weißer Wellpappkarton
Beutel: Seitenfaltenbeutel blau

Temperaturanforderung: - 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

133704	Hähnchen Kürbisschnitzel roh 100 g	7.500 g/Ktn	56 Ktn/Pal (420 kg netto)
130570	Hähnchen Kürbisschnitzel roh 130 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
133702	Hähnchen Kürbisschnitzel roh 160 g	8.000 g/Ktn	56 Ktn/Pal (448 kg netto)
133703	Hähnchen Kürbisschnitzel roh 200 g	8.000 g/Ktn	56 Ktn/Pal (448 kg netto)

Hähnchen Spezialpanade „Cornflakes“ „Standard“ vorgebacken/durchgegart

Produktbeschreibung:	60 % Hähnchenfilet Panade aus Mehl, Vollei und Cornflakes 3.000 g pro Beutel und Karton
MHD:	18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit
Verpackung:	Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und Cookin´5-Deckel Beutel: Seitenfaltenbeutel blau
Temperaturanforderung:	- 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

130500	Hähnchenschnitzel „Cornflakes“ durchgegart 100 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
130510	Hähnchenschnitzel „Cornflakes“ durchgegart 120 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
130520	Hähnchenschnitzel „Cornflakes“ durchgegart 140 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
130530	Hähnchenschnitzel „Cornflakes“ durchgegart 160 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
130540	Hähnchenschnitzel „Cornflakes“ durchgegart 180 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)

Schweine Spezial Cordon Bleu „Wiener Serie“ roh

Produktbeschreibung:	%-Anteil Schweinelachs - abhängig von der Füllung doppelte Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel; dadurch wird ein Auslaufen des Käses verhindert „Wiener Serie – Top-Qualität“
MHD:	18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit
Verpackung:	Karton: unbedruckter weißer Wellpappkarton Beutel: Seitenfaltenbeutel blau
Temperaturanforderung:	- 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

135188	Wiener Schweine Cordon Bleu **Holzfäller** roh 250 g 46 % Schweinelachs Füllung: Bacon, Gouda, Zwiebel	7.500 g/Ktn	64 Ktn/Pal (480 kg netto)
135189	Wiener Schweine Cordon Bleu **Holzfäller** roh 300 g 46 % Schweinelachs Füllung: Bacon, Gouda, Zwiebel	7.500 g/Ktn	64 Ktn/Pal (480 kg netto)
135390	Wiener Schweine Cordon Bleu **Hütten** roh 200 g 48 % Schweinelachs Füllung: Räuchernacken, Hüttenkäse, Lauch	8.000 g/Ktn	56 Ktn/Pal (448 kg netto)
135391	Wiener Schweine Cordon Bleu **Toskana** roh 250 g 52 % Schweinelachs Füllung: getrocknete Tomaten, Gouda, Prosciutto, Pesto	10.000 g/Ktn	56 Ktn/Pal (560 kg netto)

Hähnchen Spezial Cordon Bleu „Wiener Serie“ roh

Produktbeschreibung: %-Anteil Hähnchenfilet - abhängig von der Füllung, wärmebehandelt
doppelte Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel;
dadurch wird ein Auslaufen des Käses verhindert
„Wiener Serie – Top-Qualität“

MHD: 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit

Verpackung: Karton: unbedruckter weißer Wellpappkarton
Beutel: Seitenfaltenbeutel blau

Temperaturanforderung: - 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

133725 Wiener Hähnchen Cordon Bleu **Spargel** roh 200 g 8.000 g/Ktn 64 Ktn/Pal (512 kg netto)
50 % Hähnchenfilet, Füllung: Geflügelschinken, Spargel, Frischkäse

133726 Wiener Hähnchen Cordon Bleu **Spargel** roh 250 g 7.500 g/Ktn 64 Ktn/Pal (480 kg netto)
50 % Hähnchenfilet, Füllung: Geflügelschinken, Spargel, Frischkäse

133732 Wiener Hähnchen Cordon Bleu **Champignon** roh 200 g
8.000 g/Ktn 64 Ktn/Pal (512 kg netto)
52 % Hähnchenfilet, Füllung: Frischkäse, Champignon, Geflügelschinken, Zwiebel

133733 Wiener Hähnchen Cordon Bleu **Champignon** roh 250 g
7.500 g/Ktn 64 Ktn/Pal (480 kg netto)
52 % Hähnchenfilet, Füllung: Frischkäse, Champignon, Geflügelschinken, Zwiebel

133734 Wiener Hähnchen Cordon Bleu **Prosciutto** roh 200 g
8.000 g/Ktn 64 Ktn/Pal (512 kg netto)
50 % Hähnchenfilet, Füllung: Frischkäse, Prosciutto, Jungzwiebel

133735 Wiener Hähnchen Cordon Bleu **Prosciutto** roh 250 g
7.500 g/Ktn 64 Ktn/Pal (480 kg netto)
50 % Hähnchenfilet, Füllung: Frischkäse, Prosciutto, Jungzwiebel

133723 Wiener Hähnchen Cordon Bleu **Champignon/Petersilie** roh 200 g
8.000 g/Ktn 64 Ktn/Pal (512 kg netto)
44 % Hähnchenfilet, Füllung: Frischkäse, Champignon, Geflügelschinken, Zwiebel, Petersilie

133724 Wiener Hähnchen Cordon Bleu **Champignon/Petersilie** roh 250 g
7.500 g/Ktn 64 Ktn/Pal (480 kg netto)
44 % Hähnchenfilet, Füllung: Frischkäse, Champignon, Geflügelschinken, Zwiebel, Petersilie

Puten Spezial Cordon Bleu „Wiener Serie“ roh

Produktbeschreibung: 55 % Putenfilet
doppelte Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel;
dadurch wird ein Auslaufen des Käses verhindert
„Wiener Serie – Top-Qualität“

MHD: 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit

Verpackung: Karton: unbedruckter weißer Wellpappkarton
Beutel: Seitenfaltenbeutel blau

Temperaturanforderung: - 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

134201 Wiener Hirten Puten Cordon Bleu **Spinat** roh 200 g
8.000 g/Ktn 64 Ktn/Pal (512 kg netto)
55 % Putenbrustfilet, Füllung: Blattspinat, Hirtenkäse

134202 Wiener Hirten Puten Cordon Bleu **Spinat** roh 250 g
7.500 g/Ktn 64 Ktn/Pal (480 kg netto)
55 % Putenbrustfilet, Füllung: Blattspinat, Hirtenkäse

Backhendl „Wiener Serie“
roh

Produktbeschreibung: 80 % Hähnchenteile (Filet und Oberkeule - ohne Haut, ohne Knochen; Unterkeule – ohne Haut, mit Knochen)
Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel

MHD: 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit

Verpackung: Karton: unbedruckter weißer Wellpappkarton
Beutel: Seitenfaltenbeutel blau

Temperaturanforderung: - 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

133760	Backhendl roh 340 g	7.000 g/Ktn	64 Ktn/Pal (448 kg netto)

Oberkeule „Wiener Serie“
roh

Produktbeschreibung: 80 % Oberkeulenfleisch (ohne Haut, ohne Knochen)
Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel

MHD: 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit

Verpackung: Karton: unbedruckter weißer Wellpappkarton
Beutel: Seitenfaltenbeutel blau

Temperaturanforderung: - 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

133764	Oberkeule roh 90 g (nur Oberkeule)	7.200 g/Ktn	64 Ktn/Pal (461 kg netto)

Backhendl „Wiener Serie“ vorgebacken/durchgegart

Produktbeschreibung:	77 % Hähnchenteile (Filet, Ober- und Unterkeule – mit Knochen) Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel
MHD:	18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit
Verpackung:	Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und weißem Deckel Beutel: Seitenfaltenbeutel blau
Temperaturanforderung:	- 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

133759	½ Backhendl paniert gebraten 340 g	3.400 g/Ktn	117 Ktn/Pal (398 kg netto)

Hähnchen Schenkel vorgebacken/durchgegart

Produktbeschreibung: 80 % Hähnchen-Schenkel (mit Haut und Knochen)
Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel

MHD: 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit

Verpackung: Karton: unbedruckter weißer und unbedruckter brauner Wellpappkarton
Beutel: Seitenfaltenbeutel blau

Temperaturanforderung: - 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

133853	Hähnchen Schenkel 195 g	9.360 g/Ktn	56 Ktn/Pal (524 kg netto)
133854	Hähnchen Schenkel 235 g	9.870 g/Ktn	56 Ktn/Pal (553 kg netto)
133855	Hähnchen Schenkel 315 g	9.450 g/Ktn	56 Ktn/Pal (529 kg netto)

Hähnchen Sandwichschnitzel Formfleisch vorgebacken/durchgegart

Produktbeschreibung: 65 % Hähnchenbrustfleisch

MHD: 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit

Verpackung: Karton: unbedruckter weißer Wellpappkarton
Beutel: Seitenfaltenbeutel blau

Temperaturanforderung: - 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

133770	Hähnchen Sandwichschnitzel 100 g	10.000 g/Ktn	56 Ktn/Pal (560 kg netto)

Hähnchen Schnitzel
Formfleisch
vorgebacken/durchgegart

Produktbeschreibung: 52 % Hähnchenbrustfleisch

MHD: 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit

Verpackung: Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und weißem Deckel
Beutel: Flachfolie transparent

Temperaturanforderung: - 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

133210	Hähnchen Schnitzel 150 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)
133211	Hähnchen Schnitzel 170 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)

Hähnchen Cordon Bleu
Formfleisch
vorgebacken/durchgegart

Produktbeschreibung: 50 % Hähnchenbrustfleisch

MHD: 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit

Verpackung: Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und weißem Deckel
Beutel: Seitenfaltenbeutel blau

Temperaturanforderung: - 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

133212	Hähnchen Cordon Bleu 150 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)

Puten Schnitzel
Formfleisch
vorgebacken/durchgegart

Produktbeschreibung: 55 % Putenbrustfleisch

MHD: 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit

Verpackung: Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und weißem Deckel
Beutel: Folie transparent

Temperaturanforderung: - 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

134001	Puten Schnitzel durchgegart 150 g	3.000 g/Ktn	117 Ktn/Pal (351 kg netto)

Puten Cordon Bleu
Formfleisch
vorgebacken/durchgegart

Produktbeschreibung: 50 % Putenbrustfleisch

MHD: 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit

Verpackung: Karton: Stülpkarton mit braunem Boden und weißem Deckel
Beutel: Flachfolie transparent

Temperaturanforderung: - 18 °C

Artikelnummer / Kalibrierung:

134002	Puten Cordon Bleu durchgegart 150 g	3.000 g/Ktn	162 Ktn/Pal (486 kg netto)