LMIV Datenblatt zum Artikel

Semmelbrösel

Kennzeichnung:

Aufbewahrung: Trocken und lichtgeschützt lagern!

Zutaten: Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz unjodiert, WEIZENMALZMEHL, WEIZENGLUTEN

Alkoholgehalt:

Portionenen:

Nährwertanspruch:

Verwendungs hinweis:

Zubereitung & Anweisung: Frittieren - Zubereitung eingetaucht im heißem Öl oder Fett unser Tipp! Original Wienerschnitzel: Für die Panier: einen Teller Mehl, einen Teller schaumig gerührte Eier, dazu einen guten Schuß Milch, (oder für unsere Gourmets: etwas Perlwein) mit Salz und Pfeffer abschmecken, einen Teller Wiener Semmelbrösel. Schnitzel vom Rind, Kalb oder Schwein klopfen, und erst in Mehl, danach im Ei und abschließend in Bröseln vollständig panieren. In heißem Öl goldbraun backen, mit Kartoffelsalat und einer Zitronenspalte zum Beträufeln servieren. Guten Appetit!

Abmessungen: Nettogehalt 1000.00 Gramm,Bruttogewicht 1018.50 Gramm

Kontakt: Name: Kuchen-Peter Backwaren GmbH; Adresse: A-2201 Hagenbrunn

Allergene: Enthält - Ist im Produkt enthalten Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Attribute:

Nährwerte pro 100 Gramm Unzubereitet

Haushaltsportion

NAEHRSTOFF		Wert	Einheit	Tages %
Energie	Ungefährer Wert (~)	325	Kilokalorie	16,00 %
Energie	Ungefährer Wert (~)	1379	Kilojoule	16,00 %
Fett	Ungefährer Wert (~)	1.6	Gramm	2,00 %
davon gesättigte Fettsäuren	Ungefährer Wert (~)	0.2	Gramm	1,00 %
Kohlenhydrate	Ungefährer Wert (~)	64	Gramm	24,00 %
davon Zucker	Kleiner als (<) - zu klein für genaue Messung (Regel: <0.5)	0.5	Gramm	1,00 %
Eiweiß	Ungefährer Wert (~)	11	Gramm	22,00 %
Salz	Ungefährer Wert (~)	1.5	Gramm	25,00 %