



SCHNITZEL „CLASSIC“ vom Schwein  
aus dem Lachs oder der Oberschale



Die Schnitzel-  
macher®



**Produktbeschreibung:**

## Schnitzel „Classic“ vom Schwein aus dem Lachs oder der Oberschale

### aus dem Lachs

Stückgewicht	Kartoninhalt	Artikelnummer
80 g	100 Stück	13950
90 g	60 Stück	3960
100 g	60 Stück	3970
110 g	60 Stück	4000
120 g	60 Stück	3980
130 g	50 Stück	3990
140 g	50 Stück	4070
150 g	40 Stück	4060
160 g	40 Stück	4010
170 g	40 Stück	4020
180 g	40 Stück	4030
200 g	40 Stück	4040
220 g	40 Stück	3940
240 g	40 Stück	4050
250 g	36 Stück	4110
280 g	36 Stück	4190
300 g	36 Stück	4101

### Zubereitungshinweise:

**Friteuse:** tiefgefroren bei ca. 170 °C  
in der Friteuse ca. 4 – 5 Minuten  
**Bratpfanne:** tiefgefroren in der Pfanne  
bei ca. 170 °C in heißem Fett  
ca. 3 – 4 Minuten von jeder Seite braten

### Zutatenliste:

80 % Schweinefleisch  
20 % Paniermehl (Weizenmehl, Wasser, Hefe, Gewürze),  
mod. Stärke (Maisstärke), jod. Speisesalz, Naturgewürze,  
Milcheiweiß, Milchzucker

### Nährwertangaben:

(bezogen auf 100g des verzehrfertigen Lebensmittels)

Fett: 2,7 %  
Eiweiß: 15,4 %  
Kohlenhydrate: 18,8 %  
Kilokalorien (kcal): 161  
Kilojoule (kJ): 681

### „Premium“ aus der Oberschale

Stückgewicht	Kartoninhalt	Artikelnummer
180 g	40 Stück	5900
200 g	40 Stück	5910
220 g	40 Stück	5920
250 g	36 Stück	5940

### Haltbarkeit:

Temperaturbereich: \*\*\*-Fach (-18 °C)  
Haltbarkeit: 180 Tage  
Restlaufzeit: 120 Tage

Karton pro Lage: 6  
Lagen pro Palette: 10  
Karton pro Palette: 60  
Palettenhöhe: 1,80 m

### Schnitzel mit Mozzarella

Eine Zitrone abspülen, trocken reiben und etwas Schale abreiben.  
Die Zitrone in Achtel schneiden. Mozzarella in Scheiben schneiden.  
Schnitzel in heißes Olivenöl geben und von einer Seite 2 Minuten  
braten. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und wenden.  
Mozzarella-Scheiben auf das Schnitzel legen und 3 Minuten weiter-  
braten. Zitronenachtel zusammen mit den Oliven, etwa 2 EL von  
der Olivenflüssigkeit und 3 EL heißem Wasser ins Bratfett geben und  
2 Minuten weiterbraten. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker ab-  
schmecken und alles mit etwas abgeriebener Zitronenschale bestreuen.

Dazu passt Baguette oder Pasta.



Wir lieben gute Küche. Mehr Infos und Rezeptvorschläge unter [www.schnitzelmacher.de](http://www.schnitzelmacher.de)