

	Varemærke Top Table		Varens navn Southern Fried kyllingebryst filet	
	Nettoindhold 2500 Gram	Funktionelt navn Southern Fried kyllingebryst filet	Regulated Name Southern Fried paneret kyllingebryst inderfilet (40g) – IQF	Salgsenheder per pakke 2
	GTIN 05706813026064	Lev. nr. 1026071	Oprindelsesland Thailand	Emballage Pose
	Garanteret holdbarhed fra ankomst 90 Dag(e)	Total holdbarhed fra produktion 540 Dag(e)	Holdbarhed efter åbning –	

Få kendte til “southern fried”, da vi første gang lancerede smagsvarianten i vores Top Table-sortiment. Men i dag er de sprøde southern fried-kyllingeprodukter nogle af vores mest populære. Her får du en variant med kyllingeinderfileter, som inden tilberedning har fået en lækker southern fried-panering. Den møre og saftige inderfilet giver en fantastisk kontrast til den sprøde og crunchy panering. Og med krydderier som peber, løg, hvidløg og selleri får inderfileterne en dejlig krydret smag, som kan nydes af børn såvel som voksne. Southern fried har rødder tilbage til 1700-tallet, da skotske immigranter rejste til de amerikanske sydstater. Med sig havde de en gammel tradition for at friturestege kylling, som blev udbredt i området. Men det var faktisk de afrikanske slaver, som skabte southern fried. De satte nemlig deres unikke præg på den sprøde kylling med krydderier fra det vestafrikanske køkken. Og det blev så populært, at afrikanske kvinder, på trods af slaveriet, selvstændigt begyndte at sælge dem i 1730’erne. Derfor tilskrives southern fried typisk det afrikansk-amerikanske køkken og den populære “soul food”-tradition. Og nu kan du også servere den autentiske southern fried-oplevelse for dine kunder. De panerede inderfileter kan varmes direkte fra frost og kan anvendes i mange forskellige retter. Alt fra burgere, sliders og wraps til tapas, snackkurve og Chick’n’Chips. Bestil vores southern fried panerede kyllingeinderfileter hos din lokale grossist – eller kontakt én af vores konsulenter! Vil du have flere muligheder for at servere southern fried-paneret kylling? Vi tilbyder også den populære smag som kyllingefilet og kyllingeunderlår!

Ingredienser

Ingrediens(er): Kyllingefilet (58%), vand, vegetabilsk olie (soja)*, modificeret stivelse, salt, stabilisator (E331, E500), belægning [mel (**hvede**, ris, majs), modificeret stivelse, urter & krydderier (peber, løg, hvidløg, **selleri**, oregano, fennikel), salt, dextrose, hævemiddel (E450, E500), farve (160c), gær ekstrakt, **hvede**-stivelse, gær, fortykningsmiddel (E415)]

Anvendelse

–

Opbevaring

–

TemperaturMIN: -20 °C MAX: -18 °C

Allergener

Glutenholdigt korn Indeholder	Krebsdyr Fri For	Æg Fri For	Fisk Fri For	Jordnødder/peanuts Fri For	Soja Fri For	Mælk Fri For
Nødder Fri For	Selleri Indeholder	Sennep Fri For	Sesamfrø Fri For	Svovldioxid og sulfitter Fri For	Lupin Fri For	Bløddyr Fri For

Næringsindhold

	Ernæringsmæssig referenceværdi 100 Gram	Ernæringsmæssig basiskvantitet 100 Gram
Energi		903 Kilojoule, 216 Kilokalorier
Fedt		10 Gram
Heraf mættede fedtsyrer		4,3 Gram
Kulhydrater		15 Gram
Sukkerarter		0 Gram
Protein		15 Gram
Salt		1,2 Gram
Kostfibre		1,3 Gram

Kontaktoplysninger

Type	Forbrugersupport
Navn	House of Foods A/S
Adresse	Sundsholmen 12, 9400 Nørresundby, Denmark, https://www.houseoffoods.com/
Hjemmeside	https://www.houseoffoods.com/

Mærker / Logoer

–

Tilberedningsanvisninger

210°C / 12-16 min.