



# PRODUKTKATALOG

Schnitzel  
Cordon Bleu  
Spezialpanaden  
Fingerfood





## Probieren Sie GIERLINGERs panierte Produkte!



*like homemade!*

### Das soufflierende Wiener Schnitzel - so schmeckt nur das Original

Das erste Wiener Schnitzel nach „Altwiener-Tradition“, nur mit Mehl, Vollei und Semmelbröseln – ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker - hat den Markt neu aufgerollt. Convenience wie hausgemacht in bester Qualität zu produzieren, ist das Prinzip unserer panierten Produkte geworden - ob das „echte“ Wiener Schnitzel aus Kalb, dem Klassiker aus Schwein oder das „trendige“ aus Hähnchen.

Panierte Spezialitäten in allen Facetten - perfekt für die moderne Art der Zubereitung in wenigen Minuten in Fritteuse, Pfanne oder Konvektomat! Ob roh oder vorgebraten, wir haben immer das perfekte Produkt für Ihr Küchensystem. Qualitativ einzigartig, einfach im Handling und kalkulationssicher. Ihr Mis en place für die Küche.

Unser Sortiment wird durch unsere Vielzahl an panierten Produkten sowie unseren unterschiedlichen Panaden abgerundet. Ob traditionell als Wiener Schnitzel, Cordon Bleu oder Backhendl, mediterran als Piccata oder einfach als Gemüse mit Dip - für Abwechslung ist in jedem Fall gesorgt!

Voll im Trend liegen Gierlingers Fingerfood-Produkte. Sie werden ausschließlich aus ganzen Fleischstücken vom Hähnchen hergestellt und in 3 verschiedenen Panaden mit den Geschmacksrichtungen Southern fried, Plain breaded und Cornflakes, sowie in 4 verschiedenen Ausführungen – als Goujons, Chunks, Strips oder Poppins angeboten. Die Crunchy Snacks sind vorgebacken und durchgegart und lassen sich in wenigen Minuten zubereiten und werden bevorzugt einfach mit Dip, als Salattopping, Vorspeise, fürs Catering oder einfach zwischendurch verwendet.

Ihrer persönlichen Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

*... einzigartig vielfältig!*





## Inhalt

Kalbsschnitzel.....	1
Schweinsschnitzel.....	2
Hähnchen Schnitzel .....	10
Puten Schnitzel.....	16
Spezialpanaden .....	21
Cordon Bleu.....	25
Backhähnchen .....	37
Fingerfood .....	38
Formfleisch .....	41
Gemüse.....	42



## KALBSSCHNITZEL | ROH



- Produktbeschreibung:** **Das ECHTE Schnitzel, wie ein Wiener es liebt.**  
 „Wiener Serie“ - Top-Qualität  
 70% Kalbsschale - helles Kalbfleisch (keine Roséware!)  
 soufflierende Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel
- Größe:** 100g - 260g +/- 20g
- MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)
- Temperaturanforderung:** -18°C

### Artikelnummer / Kalibrierung:

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
135988	Kalbsschnitzel paniert, roh	100 g	7.500 g	56 Ktn./Pal. 420 kg netto
135989	Kalbsschnitzel paniert, roh	140 g	7.000 g	56 Ktn./Pal. 392 kg netto
135990	Kalbsschnitzel paniert, roh	180 g	7.200 g	56 Ktn./Pal. 403,2 kg netto
135991	Kalbsschnitzel paniert, roh	220 g	6.600 g	64 Ktn./Pal. 422,4 kg netto
135992	Kalbsschnitzel paniert, roh	260 g	6.500 g	64 Ktn./Pal. 416 kg netto



## SCHWEINE SCHNITZEL | ROH, TOP-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** Das beliebteste Schnitzel, perfektes Mise en place für den Gastronom  
dünn geklopft und mit soufflierender Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel  
„Wiener Serie“ - Top-Qualität  
65% Schweinelachsfilet  
Kleinverpackung, 3.000g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18 °C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
135500	Wiener Schnitzel vom Schwein roh, paniert	80g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
135501	Wiener Schnitzel vom Schwein roh, paniert	120g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
135502	Wiener Schnitzel vom Schwein roh, paniert	160g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
135503	Wiener Schnitzel vom Schwein roh, paniert	200g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
135504	Wiener Schnitzel vom Schwein roh, paniert	240g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto



## SCHWEINE SCHNITZEL | ROH, TOP-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** **Das beliebteste Schnitzel, perfektes Mise en place für den Gastronom**

dünn geklopft und mit soufflierender Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel  
 „Wiener Serie“ - Top-Qualität  
 65% Schweinelachsfilet  
 Großverpackung, 5.950 - 7.500g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** - 18 °C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
135198	Wiener Schnitzel vom Schweinelachs roh, paniert	80 g	7.200 g	56 Ktn./Pal. 403,2 kg netto
135520	Schweine Schnitzel roh, paniert	100 g	7.500 g	56 Ktn./Pal. 420 kg netto
135521	Schweine Schnitzel roh, paniert	120 g	7.200 g	56 Ktn./Pal. 403,2 kg netto
135197	Wiener Schnitzel vom Schweinelachs roh, paniert	140 g	7.000 g	56 Ktn./Pal. 392 kg netto
135522	Wiener Schnitzel vom Schweinelachs roh, paniert	160 g	6.400 g	64 Ktn./Pal. 409,6 kg netto
135199	Wiener Schnitzel vom Schweinelachs roh, paniert	180 g	6.480 g	64 Ktn./Pal. 414,72 kg netto
135523	Wiener Schnitzel vom Schweinelachs roh, paniert	200 g	6.000 g	64 Ktn./Pal. 384 kg netto
135527	Wiener Schnitzel vom Schweinelachs roh, paniert	220 g	6.000 g	64 Ktn./Pal. 384 kg netto
135524	Wiener Schnitzel vom Schwein roh, paniert	240 g	6.000 g	64 Ktn./Pal. 384 kg netto
135526	Schweine Schnitzel roh, paniert	250 g	6.250 g	64 Ktn./Pal. 400 kg netto
135525	Schweine Schnitzel roh, paniert	300 g	6.000 g	64 Ktn./Pal. 384 kg netto
135218	Schweine Schnitzel roh, paniert	350 g	5.950 g	64 Ktn./Pal. 380,8 kg netto



## SCHWEINE SCHNITZEL | ROH, TOP-QUALITÄT („DEUTSCHE SERIE“)



**Produktbeschreibung:** Das extra dick geschnittene Schnitzel für Fleischliebhaber mit soufflierender Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel  
Dicke: 8mm  
80% Schweinelachsfilet, nur 20% Panade  
Großverpackung, 6.000 - 6.600g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18°C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
132407	Schweine Schnitzel roh, paniert	80g	6.400g	64 Ktn./Pal. 409,6 kg netto
132408	Schweine Schnitzel roh, paniert	100g	6.000g	64 Ktn./Pal. 384 kg netto
132409	Schweine Schnitzel roh, paniert	120g	6.000g	64 Ktn./Pal. 384 kg netto
132410	Schweine Schnitzel roh, paniert	140g	6.440g	64 Ktn./Pal. 412,16 kg netto
132420	Schweine Schnitzel roh, paniert	160g	6.400g	64 Ktn./Pal. 409,6 kg netto
132430	Schweine Schnitzel roh, paniert	180g	6.480g	64 Ktn./Pal. 414,72 kg netto
132440	Schweine Schnitzel roh, paniert	200g	6.000g	64 Ktn./Pal. 384 kg netto
132450	Schweine Schnitzel roh, paniert	220g	6.600g	64 Ktn./Pal. 422,4 kg netto



## SCHWEINESCHNITZEL | VORGEBACKEN, TOP-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** **Unser Top-Schnitzel, bereits vorgebacken und geeignet sowohl für Fritteuse als auch Kovektomat, insbesondere für Systemgastronomie.**  
dünn geklopft und mit soufflierender Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel  
„Wiener Serie“ - Top-Qualität  
65% Schweinelachsfilet  
Kleinverpackung, 3.000g pro Karton  
Top-Qualität

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18 °C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
132200	Wiener Schnitzel vom Schwein vorgebacken, paniert	80 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
132210	Wiener Schnitzel vom Schwein vorgebacken, paniert	100 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
132220	Wiener Schnitzel vom Schwein vorgebacken, paniert	120 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
132230	Wiener Schnitzel vom Schwein vorgebacken, paniert	140 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
132240	Wiener Schnitzel vom Schwein vorgebacken, paniert	160 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
132250	Wiener Schnitzel vom Schwein vorgebacken, paniert	180 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
132260	Wiener Schnitzel vom Schwein vorgebacken, paniert	200 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
132270	Wiener Schnitzel vom Schwein vorgebacken, paniert	220 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
132280	Wiener Schnitzel vom Schwein vorgebacken, paniert	240 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto





## SCHNITZEL VOM SCHWEINELACHS | COOK&CHILL, TOP-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** Die besonders conveniente Variante für Großverbraucher oder -veranstaltungen. Perfektioniert für die Zubereitung im Konvektomat.

soufflierende Panade aus Vollei und Semmelbrösel  
 „Wiener Serie“ - Top-Qualität  
 60% Schweinelachsfilet  
 Kleinverpackung, 3.000g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18 °C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
132950	Wiener Schnitzel vom Schweinelachs paniert, Konvektomat	80 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
132951	Wiener Schnitzel vom Schweinelachs paniert, Konvektomat	100 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
132952	Wiener Schnitzel vom Schweinelachs paniert, Konvektomat	120 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
132953	Wiener Schnitzel vom Schweinelachs paniert, Konvektomat	140 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
132954	Wiener Schnitzel vom Schweinelachs paniert, Konvektomat	160 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
132955	Wiener Schnitzel vom Schweinelachs paniert, Konvektomat	180 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto



## SCHWEINE SCHNITZEL | ROH, STANDARD-QUALITÄT („DEUTSCHE SERIE“)



**Produktbeschreibung:** **Das extra dick geschnittene Schnitzel für Fleischliebhaber** mit soufflierender Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel  
 Dicke: 8mm  
 72% Schweinelachsfilet, nur 20% Panade  
 Großverpackung, 6.000 - 6.480g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18°C

### Artikelnummer / Kalibrierung:

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
132500	Schweine Schnitzel roh, paniert	80 g	6.400 g	64 Ktn./Pal. 409,6 kg netto
132501	Schweine Schnitzel roh, paniert	100 g	6.000 g	64 Ktn./Pal. 384 kg netto
132502	Schweine Schnitzel roh, paniert	120 g	6.000 g	64 Ktn./Pal. 384 kg netto
132503	Schweine Schnitzel roh, paniert	140 g	6.440 g	64 Ktn./Pal. 412,16 kg netto
132504	Schweine Schnitzel roh, paniert	160 g	6.400 g	64 Ktn./Pal. 409,6 kg netto
132505	Schweine Schnitzel roh, paniert	180 g	6.480 g	64 Ktn./Pal. 414,72 kg netto
132506	Schweine Schnitzel roh, paniert	200 g	6.000 g	64 Ktn./Pal. 384 kg netto



## SCHWEINE SCHNITZEL | VORGEBACKEN, STANDARD-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** **Wirtschaftlich und praktisch. Das Schnitzel für GV-Verpflegung.**

Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel.

60% Schweinelachsfilet

Kleinverpackung, 3.000g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18°C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
132008	Schweine Schnitzel vorgebacken, paniert	60g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
132009	Schweine Schnitzel vorgebacken, paniert	80g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
132010	Schweine Schnitzel vorgebacken, paniert	100g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
132020	Schweine Schnitzel vorgebacken, paniert	120g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
132030	Schweine Schnitzel vorgebacken, paniert	140g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
132040	Schweine Schnitzel vorgebacken, paniert	160g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
132050	Schweine Schnitzel vorgebacken, paniert	180g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
132060	Schweine Schnitzel vorgebacken, paniert	200g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
132061	Schweine Schnitzel vorgebacken, paniert	220g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto



## SCHWEINE SCHNITZEL | COOK&CHILL, STANDARD-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** **Besonders wirtschaftlich und praktisch. Ideal für die GV-Verpflegung.**  
 Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel.  
 60% Schweinelachsfilet  
 Kleinverpackung, 3.000g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18°C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
132940	Schweine Schnitzel cook&chilled, paniert, Konvektomat	80 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
132941	Schweine Schnitzel cook&chilled, paniert, Konvektomat	120 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
132942	Schweine Schnitzel cook&chilled, paniert, Konvektomat	160 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto



## HÄHNCHEN SCHNITZEL | ROH, TOP-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** Unser Top-Produkt, zartes Hähnchenfilet, dünn geklopft und mit soufflierender Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel  
 „Wiener Serie“ - Top-Qualität  
 65% Hähnchenfilet  
 Großverpackung, 6.000 - 7.500g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18°C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
133679	Hähnchen Schnitzel roh, paniert	60 g	6.000 g	64 Ktn./Pal. 384 kg netto
133681	Hähnchen Schnitzel roh, paniert	90 g	7.200 g	56 Ktn./Pal. 403,2 kg netto
133682	Hähnchen Schnitzel roh, paniert	120 g	7.200 g	56 Ktn./Pal. 403,2 kg netto
133690	Hähnchen Schnitzel roh, paniert	150 g	7.500 g	56 Ktn./Pal. 420 kg netto
133700	Hähnchen Schnitzel roh, paniert	180 g	7.200 g	56 Ktn./Pal. 403,2 kg netto
133701	Hähnchen Schnitzel roh, paniert	220 g	6.600 g	64 Ktn./Pal. 422,4 kg netto



## HÄHNCHEN SCHNITZEL | VORGEBACKEN, TOP-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** **Vorgebackenes Hähnchenschnitzel in Spitzenqualität**  
**Leicht gebräunt zum Fertigbacken in Fritteuse oder Kovektomat**  
 soufflierende Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel.  
 65% Hähnchenfilet  
 Kleinverpackung, 3.000g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18°C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
130210	Wiener Schnitzel vom Hähnchen vorgebacken, paniert	80 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130220	Wiener Schnitzel vom Hähnchen vorgebacken, paniert	100 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130230	Wiener Schnitzel vom Hähnchen vorgebacken, paniert	120 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130240	Wiener Schnitzel vom Hähnchen vorgebacken, paniert	140 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130250	Wiener Schnitzel vom Hähnchen vorgebacken, paniert	160 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130260	Wiener Schnitzel vom Hähnchen vorgebacken, paniert	180 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130270	Wiener Schnitzel vom Hähnchen vorgebacken, paniert	200 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130280	Wiener Schnitzel vom Hähnchen vorgebacken, paniert	220 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130290	Wiener Schnitzel vom Hähnchen vorgebacken, paniert	240 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto



## HÄHNCHEN SCHNITZEL | COOK&CHILL, TOP-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** **Unser Hähnchenschnitzel in Top-Qualität mit dem höchsten Convenience-Grad, geeignet vor allem für Großverbraucher**  
 soufflierende Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel.  
 70% Hähnchenfilet  
 „Wiener Serie“ - Top-Qualität  
 Kleinverpackung, 3.000g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18°C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
130950	Wiener Schnitzel vom Hähnchen paniert, Konvektomat, +/- 10g	80 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130960	Wiener Schnitzel vom Hähnchen paniert, Konvektomat, +/- 10g	100 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130970	Wiener Schnitzel vom Hähnchen paniert, Konvektomat, +/- 10g	120 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130980	Wiener Schnitzel vom Hähnchen paniert, Konvektomat, +/- 10g	140 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130990	Wiener Schnitzel vom Hähnchen paniert, Konvektomat, +/- 10g	160 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130991	Wiener Schnitzel vom Hähnchen paniert, Konvektomat, +/- 10g	180 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto



## HÄHNCHEN SCHNITZEL | ROH, STANDARD-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** Die wirtschaftliche Variante unseres Hähnchen Schnitzels  
**Nasspanade aus Mehl, Wasser und Semmelbrösel**  
 60% Hähnchenfilet  
 Kleinverpackung, 3.000g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18 °C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
133100	Hähnchen Schnitzel roh, paniert, +/- 10g	60 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
133110	Hähnchen Schnitzel roh, paniert, +/- 10g	80 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
133120	Hähnchen Schnitzel roh, paniert, +/- 10g	100 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
133130	Hähnchen Schnitzel roh, paniert, +/- 10g	120 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
133140	Hähnchen Schnitzel roh, paniert, +/- 10g	140 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
133150	Hähnchen Schnitzel roh, paniert, +/- 10g	160 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
133160	Hähnchen Schnitzel roh, paniert, +/- 10g	180 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto





## HÄHNCHEN SCHNITZEL | VORGEBACKEN, STANDARD-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** **Vorgebackenes Hähnchenfilet, sehr beliebt für die Großverpflegung**  
 60% Hähnchenfilet  
 Kleinverpackung, 3.000g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18 °C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
130047	Hähnchen Schnitzel vorgebacken, paniert, +/- 10g	60g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130048	Hähnchen Schnitzel vorgebacken, paniert, +/- 10g	80g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130049	Hähnchen Schnitzel vorgebacken, paniert, +/- 10g	100g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130050	Hähnchen Schnitzel vorgebacken, paniert, +/- 10g	120g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130060	Hähnchen Schnitzel vorgebacken, paniert, +/- 10g	140g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130070	Hähnchen Schnitzel vorgebacken, paniert, +/- 10g	160g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130080	Hähnchen Schnitzel vorgebacken, paniert, +/- 10g	180g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto



## HÄHNCHEN SCHNITZEL | COOK&CHILL, STANDARD-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** **Wirtschaftliches und höchst convenientes Schnitzel, praktisch für die Zubereitung einer größeren Speisenzahl**  
 Panade aus Vollei und Semmelbrösel  
 60% Hähnchenfilet  
 Kleinverpackung, 3.000g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18 °C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
130920	Hähnchen Schnitzel durchgegart, paniert, Konvektomat, +/- 20g	80 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130921	Hähnchen Schnitzel durchgegart, paniert, +/- 20g	120 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto



## PUTEN SCHNITZEL | ROH, TOP-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** **Spitzenprodukt: dünn plattiertes Putenfilet mit soufflierender Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel**

70% Putenfilet

„Wiener Serie“ - Top-Qualität

Großverpackung, 6.000 - 7.500g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18°C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	VERPACKUNG	KARTON	PALETTE
134125	Puten Schnitzel roh, paniert, +/- 15g	60 g	6.000 g	64 Ktn./Pal. 384 kg netto
134123	Puten Schnitzel roh, paniert, +/- 15g	90 g	7.200 g	56 Ktn./Pal. 403,2 kg netto
134124	Puten Schnitzel roh, paniert, +/- 15g	120 g	7.200 g	56 Ktn./Pal. 403,2 kg netto
134127	Puten Schnitzel roh, paniert, +/- 10g	150 g	7.500 g	56 Ktn./Pal. 420 kg netto
134128	Puten Schnitzel roh, paniert, +/- 12g	180 g	7.200 g	56 Ktn./Pal. 403,2 kg netto
134129	Puten Schnitzel roh, paniert, +/- 15g	220 g	6.600 g	64 Ktn./Pal. 422,4 kg netto
134130	Puten Schnitzel roh, paniert, +/- 25g	250 g	6.250 g	64 Ktn./Pal. 400 kg netto
134140	Puten Schnitzel roh, paniert, +/- 15g	300 g	6.000 g	64 Ktn./Pal. 384 kg netto



## PUTEN SCHNITZEL | VORGEBACKEN, TOP-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** **Mise en place für die Gastronomie, bestes Putenschnitzel, bereits vorgebacken**  
 „Wiener Serie“ - Top-Qualität  
 soufflierende Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel  
 70% Hähnchenfilet  
 Kleinverpackung, 3.000g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18°C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	VERPACKUNG	KARTON	PALETTE
131110	Wiener Schnitzel von der Pute vorgebacken, paniert, +/- 10g	80g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
131120	Wiener Schnitzel von der Pute vorgebacken, paniert, +/- 10g	100g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
131130	Wiener Schnitzel von der Pute vorgebacken, paniert, +/- 10g	120g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
131140	Wiener Schnitzel von der Pute vorgebacken, paniert, +/- 10g	140g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
131150	Wiener Schnitzel von der Pute vorgebacken, paniert, +/- 10g	160g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
131160	Wiener Schnitzel von der Pute vorgebacken, paniert, +/- 10g	180g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
131170	Wiener Schnitzel von der Pute vorgebacken, paniert, +/- 10g	200g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
131180	Wiener Schnitzel von der Pute vorgebacken, paniert, +/- 10g	220g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto



## PUTEN SCHNITZEL | COOK&CHILL, TOP-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** **Golden vorgebratenes Putenfilet, bestens geeignet für den Konvektomat**  
 soufflierende Panade aus Vollei und Semmelbrösel  
 68% Putenfilet  
 Kleinverpackung, 3.000g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18 °C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	VERPACKUNG	KARTON	PALETTE
131950	Wiener Schnitzel von der Pute paniert, Konvektomat, +/- 10g	80 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
131951	Wiener Schnitzel von der Pute paniert, Konvektomat, +/- 10g	100 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
131952	Wiener Schnitzel von der Pute paniert, Konvektomat, +/- 10g	120 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
131953	Wiener Schnitzel von der Pute paniert, Konvektomat, +/- 10g	140 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
131954	Wiener Schnitzel von der Pute paniert, Konvektomat, +/- 10g	160 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
131955	Wiener Schnitzel von der Pute paniert, Konvektomat, +/- 10g	180 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto



## PUTEN SCHNITZEL | ROH, STANDARD-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** **Ökonomische Variante des Putenschnitzels**  
 Nasspanade aus Mehl, Wasser und Semmelbrösel  
 60% Putenfilet  
 Kleinverpackung, 3.000g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18 °C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	VERPACKUNG	KARTON	PALETTE
134320	Schnitzel von der Pute roh, +/- 10g	60g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
134321	Schnitzel von der Pute roh, +/- 10g	80g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
134322	Schnitzel von der Pute roh, +/- 10g	100g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
134323	Schnitzel von der Pute roh, +/- 10g	120g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
134324	Schnitzel von der Pute roh, +/- 10g	140g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
134325	Schnitzel von der Pute roh, +/- 10g	160g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
134326	Schnitzel von der Pute roh, +/- 10g	180g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto



## PUTEN SCHNITZEL | VORGEBACKEN, STANDARD-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** Unsere Standard-Qualität, bereits vorgebacken, geeignet für Kombidämpfer als auch Fritteuse

Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel  
60% Putenfilet  
Kleinverpackung, 3.000g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18°C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
131008	Schnitzel von der Pute durchgegart, +/- 10g	80 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
131010	Schnitzel von der Pute durchgegart, +/- 10g	100 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
131020	Schnitzel von der Pute durchgegart, +/- 10g	120 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
131030	Schnitzel von der Pute durchgegart, +/- 10g	140 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
131040	Schnitzel von der Pute durchgegart, +/- 10g	160 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
131050	Schnitzel von der Pute durchgegart, +/- 10g	180 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
131060	Schnitzel von der Pute durchgegart, +/- 10g	200 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto



## SPEZIALPANADEN | PICCATA MILANESE | VORGEBACKEN, TOP-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** Der italienische Klassiker in Top-Qualität mit einer Panade aus Mehl, Vollei und Hartkäse  
65% Hähnchenfilet  
Hähnchen oder Pute

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18°C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

### Kleinverpackungen

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
130549	Hähnchen Filet Piccata Milanese gebraten, +/- 10g	80 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130550	Hähnchen Filet Piccata Milanese gebratem, +/- 10g	100 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130553	Hähnchen Filet Piccata Milanese gebraten, +/- 10g	120 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130554	Hähnchen Filet Piccata Milanese gebraten, +/- 10g	140 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130551	Hähnchen Filet Piccata Milanese gebraten, +/- 20g	160 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130552	Hähnchen Filet Piccata Milanese gebraten, +/- 20g	200 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
131260	Puten Filet Piccata Milanese gebraten, +/- 15g	70 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
131261	Puten Filet Piccata Milanese gebraten, +/- 15g	100 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto

### Großverpackungen

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
133864	Hähnchen Filet Piccata Milanese gebraten, +/- 10g	80 g	8.000 g	56 Ktn./Pal. 448 kg netto
133865	Hähnchen Filet Piccata Milanese gebraten, +/- 10g	100 g	8.000 g	56 Ktn./Pal. 448 kg netto
133866	Hähnchen Filet Piccata Milanese gebraten, +/- 20g	160 g	8.000 g	56 Ktn./Pal. 420 kg netto
133867	Hähnchen Filet Piccata Milanese gebraten, +/- 20g	200 g	8.000 g	56 Ktn./Pal. 448 kg netto





## SPEZIALPANADEN | PARISER SCHNITZEL



**Produktbeschreibung:** Der französische Klassiker in Top-Qualität mit einer Panade aus Mehl und Vollei  
65% Hähnchenfilet

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18°C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
130559	Pariser Schnitzel vom Hähnchen gebraten, paniert	160 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130560	Pariser Schnitzel vom Hähnchen gebraten, paniert	200 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
133860	Pariser Schnitzel vom Hähnchen gebraten, paniert	160 g	8.000 g	56 Ktn./Pal. 448 kg netto



## SPEZIALPANADEN | KÜRBISKERN



**Produktbeschreibung:** Die Spezialität aus Österreich in Top-Qualität  
**Panade aus Mehl, Vollei, Semmelbrösel und gehackten Kürbiskernen**  
 65% Hähnchenfilet

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18°C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
133704	Hähnchen Schnitzel in Kürbiskernpanade roh, +/- 15g	100g	7.500g	56 Ktn./Pal. 420kg netto
130570	Wiener Schnitzel vom Hähnchen in Kürbiskernpanade roh, +/- 15g	130g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351kg netto
133702	Schnitzel vom Hähnchen in Kürbiskernpanade roh, +/- 15g	160g	8.000g	56 Ktn./Pal. 448kg netto
133703	Hähnchen Schnitzel in Kürbiskernpanade roh, +/- 25g	200g	8.000g	56 Ktn./Pal. 448kg netto



## SPEZIALPANADEN | CORNFLAKES



**Produktbeschreibung:** Zartes Hähnchenfilet in besonders knuspriger Panade  
 60% Hähnchenfilet  
 Panade aus Mehl, Vollei und Cornflakes  
 Kleinverpackung, 3.000g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18°C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
130500	Hähnchen Schnitzel in Cornflakespanade durchgegart, +/- 10g	100g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130510	Hähnchen Schnitzel in Cornflakespanade durchgegart, +/- 10g	120g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130520	Hähnchen Schnitzel in Cornflakespanade durchgegart, +/- 10g	140g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130530	Hähnchen Schnitzel in Cornflakespanade durchgegart, +/- 10g	160g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
130540	Hähnchen Schnitzel in Cornflakespanade durchgegart, +/- 10g	180g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
133696	Hähnchen Schnitzel in Cornflakespanade roh, +/- 15g	150g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
133697	Hähnchen Schnitzel in Cornflakespanade roh, +/- 25g	220g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
133698	Hähnchen Schnitzel in Cornflakespanade roh, +/- 15g	180g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto



## CORDON BLEU VOM SCHWEIN | ROH, TOP-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** **Bestes Schweine Cordon Bleu, dünn geklopft und gefüllt mit Schweineschinken und Gouda**

soufflierende Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel

kein Auslaufen des Käses!

„Wiener Serie“ - Top-Qualität

60% Schweinelachsfilet

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18 °C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

### Kleinverpackungen

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
135510	Cordon Bleu vom Schwein roh, +/- 20g	120 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
135511	Cordon Bleu vom Schwein roh, +/- 25g	150 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
135512	Cordon Bleu vom Schwein roh, +/- 25g	200 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
135513	Cordon Bleu vom Schwein roh, +/- 25g	250 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto

### Großverpackungen

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
135180	Cordon Bleu vom Schwein roh, +/- 15g	90 g	7.200 g	64 Ktn./Pal. 460,8 kg netto
135174	Cordon Bleu vom Schwein roh, +/- 20g	140 g	8.400 g	64 Ktn./Pal. 537,4 kg netto
135172	Cordon Bleu vom Schwein roh, +/- 20g	150 g	7.500 g	64 Ktn./Pal. 480 kg netto
135175	Cordon Bleu vom Schwein roh, +/- 20g	180 g	8.100 g	64 Ktn./Pal. 518,4 kg netto
135178	Cordon Bleu vom Schwein roh, +/- 25g	200 g	8.000 g	64 Ktn./Pal. 512 kg netto
135173	Cordon Bleu vom Schwein roh, +/- 20g	220 g	8.000 g	56 Ktn./Pal. 492,8 kg netto
135179	Cordon Bleu vom Schwein roh, +/- 25g	250 g	8.750 g	56 Ktn./Pal. 490 kg netto
135183	Cordon Bleu vom Schwein roh, +/- 25g	300 g	7.500 g	64 Ktn./Pal. 480 kg netto



## CORDON BLEU VOM SCHWEIN | VORGEBACKEN, TOP-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** **Vorgebackenes Cordon Bleu in Top-Qualität, geeignet für Fritteuse und Konvektomat**  
 „Wiener Serie“ - Top-Qualität  
 60% Schweinelachsfilet  
 Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel  
 Kleinverpackung, 3.000g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18°C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
132288	Wiener Cordon Bleu vom Schwein paniert, durchgegart, +/- 15g	90 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
132289	Wiener Cordon Bleu vom Schwein paniert, durchgegart, +/- 10g	120 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
132290	Wiener Cordon Bleu vom Schwein paniert, durchgegart, +/- 10g	140 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
132300	Wiener Cordon Bleu vom Schwein paniert, durchgegart, +/- 10g	160 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
132310	Wiener Cordon Bleu vom Schwein paniert, durchgegart, +/- 15g	180 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
132311	Wiener Cordon Bleu vom Schwein paniert, durchgegart, +/- 10g	200 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
132312	Wiener Cordon Bleu vom Schwein paniert, durchgegart, +/- 10g	220 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
132313	Wiener Cordon Bleu vom Schwein paniert, durchgegart, +/- 10g	240 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto



## CORDON BLEU VOM SCHWEIN | VORGEBRATEN, STANDARD-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** Preisgünstiges Cordon Bleu mit Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel  
50% Schweinelachsfilet  
Kleinverpackung, 3.000g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18°C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
132068	Cordon Bleu vom Schwein durchgegart, +/- 10g	100 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
132069	Cordon Bleu vom Schwein durchgegart, +/- 10g	120 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
132070	Cordon Bleu vom Schwein durchgegart, +/- 10g	140 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
132080	Cordon Bleu vom Schwein durchgegart, +/- 10g	160 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
132090	Cordon Bleu vom Schwein durchgegart, +/- 10g	180 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
132100	Cordon Bleu vom Schwein durchgegart, +/- 10g	200 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
132102	Cordon Bleu vom Schwein durchgegart, +/- 10g	220 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
132104	Cordon Bleu vom Schwein durchgegart, +/- 10g	240 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto



## CORDON BLEU VOM HÄHNCHEN | ROH, TOP-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** **Unser Top-Hähnchen Cordon Bleu, fein gefüllt mit Putenschinken und Gouda**  
 „Wiener Serie“ - Top-Qualität  
 50% Hähnchenfilet  
 soufflierende Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel  
 Großverpackung, 7.200 - 8.800g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18°C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
133705	Cordon Bleu vom Hähnchen roh, +/- 15g	90 g	7.200 g	64 Ktn./Pal. 460,8 kg netto
133710	Cordon Bleu vom Hähnchen roh, +/- 20g	150 g	7.500 g	64 Ktn./Pal. 480 kg netto
133720	Cordon Bleu vom Hähnchen roh, +/- 20g	190 g	7.600 g	64 Ktn./Pal. 486 kg netto
133727	Cordon Bleu vom Hähnchen roh, +/- 20g	220 g	8.800 g	56 Ktn./Pal. 492,8 kg netto
133721	Cordon Bleu vom Hähnchen roh, +/- 25g	250 g	7.500 g	64 Ktn./Pal. 480 kg netto



## CORDON BLEU VOM HÄHNCHEN | VORGEBACKEN, TOP-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** Die vorgebackene Variante unseres besten Hähnchencordonbleus, zartes Hähnchenfilet, gefüllt mit Putenschinken und Gouda.

„Wiener Serie“ - Top-Qualität

50% Hähnchenfilet

soufflierende Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel

Kleinverpackung, 3.000g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18°C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
130300	Wiener Cordon Bleu vom Hähnchen vorgebacken, +/- 10g	140 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
130310	Wiener Cordon Bleu vom Hähnchen vorgebacken, +/- 10g	160 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
130320	Wiener Cordon Bleu vom Hähnchen vorgebacken, +/- 10g	180 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
130322	Wiener Cordon Bleu vom Hähnchen vorgebacken, +/- 10g	220 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
130323	Wiener Cordon Bleu vom Hähnchen vorgebacken, +/- 10g	240 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto





## CORDON BLEU VOM HÄHNCHEN | COOK&CHILL, TOP-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** **Golden gebratenes Hähnchen Cordon Bleus, bestens geeignet für die Zubereitung im Konvektomat**  
 zartes Hähnchenfilet, gefüllt mit Putenschinken und Gouda  
 „Wiener Serie“ - Top-Qualität  
 55% Hähnchenfilet  
 soufflierende Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel  
 Kleinverpackung, 3.000g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18°C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
130930	Wiener Cordon Bleu vom Hähnchen paniert, Konvektomat, +/- 10g	80g	3.000g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
130931	Wiener Cordon Bleu vom Hähnchen paniert, Konvektomat, +/- 10g	100g	3.000g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
130932	Wiener Cordon Bleu vom Hähnchen paniert, Konvektomat, +/- 10g	120g	3.000g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
130935	Wiener Cordon Bleu vom Hähnchen paniert, Konvektomat, +/- 10g	140g	3.000g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
130933	Wiener Cordon Bleu vom Hähnchen paniert, Konvektomat, +/- 20g	160g	3.000g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
130934	Wiener Cordon Bleu vom Hähnchen paniert, Konvektomat, +/- 20g	200g	3.000g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto



## CORDON BLEU VOM HÄHNCHEN | VORGEBACKEN, STANDARD-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** **Das Hähnchen Cordon Bleu für Preisbewusste**  
 gefüllt mit Putenschinken und Gouda, Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel  
 45% Hähnchenfilet  
 Kleinverpackung, 3.000g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18°C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
130008	Cordon Bleu vom Hähnchen vorgebacken, +/- 10g	100 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
130009	Cordon Bleu vom Hähnchen vorgebacken, +/- 10g	120 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
130010	Cordon Bleu vom Hähnchen vorgebacken, +/- 10g	140 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
130020	Cordon Bleu vom Hähnchen vorgebacken, +/- 10g	160 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
130030	Cordon Bleu vom Hähnchen vorgebacken, +/- 10g	180 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
130040	Cordon Bleu vom Hähnchen vorgebacken, +/- 10g	200 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto



## CORDON BLEU VON DER PUTE | ROH, TOP-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** **Wiener Puten Cordon Bleu, gefüllt mit Putenschinken und Gouda**  
 kein Auslaufen des Käses  
 „Wiener Serie“ - Top-Qualität  
 50% Putenfilet  
 Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel  
 Großverpackung, 7.200 - 8.800g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18 °C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
134150	Cordon Bleu von der Pute roh, +/- 15g	90 g	7.200 g	64 Ktn./Pal. 460,8 kg netto
134181	Cordon Bleu von der Pute roh, +/- 10g	120 g	7.200 g	64 Ktn./Pal. 460,8 kg netto
134180	Cordon Bleu von der Pute roh, +/- 20g	150 g	7.500 g	64 Ktn./Pal. 480 kg netto
134190	Cordon Bleu von der Pute roh, +/- 20g	190 g	7.600 g	64 Ktn./Pal. 486,4 kg netto
134200	Cordon Bleu von der Pute roh, +/- 10g	220 g	8.800 g	56 Ktn./Pal. 492,8 kg netto
134160	Cordon Bleu von der Pute roh, +/- 25g	250 g	7.500 g	64 Ktn./Pal. 480 kg netto
134170	Cordon Bleu von der Pute roh, +/- 30g	300 g	7.500 g	64 Ktn./Pal. 480 kg netto



## CORDON BLEU VON DER PUTE | VORGEBACKEN, TOP-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** **Top-Cordon Bleu aus der Pute, bereits vorgebacken**  
 gefüllt mit Putenschinken und Gouda  
 Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel  
 50% Putenfilet  
 Kleinverpackung, 3.000g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18°C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
131200	Wiener Cordon Bleu von der Pute vorgebacken, +/- 10g	140 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
131210	Wiener Cordon Bleu von der Pute vorgebacken, +/- 10g	160 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
131220	Wiener Cordon Bleu von der Pute vorgebacken, +/- 10g	180 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
131230	Wiener Cordon Bleu von der Pute vorgebacken, +/- 10g	200 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
131240	Wiener Cordon Bleu von der Pute vorgebacken, +/- 10g	220 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
131250	Wiener Cordon Bleu von der Pute vorgebacken, +/- 10g	240 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto



## CORDON BLEU VON DER PUTE | COOK&CHILL, TOP-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** **Perfekt goldbraun gebratenes Puten Cordon Bleu**  
**das Mise en place für Großevents**

gefüllt mit Putenschinken und Gouda  
 Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel  
 56% Putenfilet  
 Kleinverpackung, 3.000g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18°C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
131900	Wiener Cordon Bleu von der Pute durchgegart, +/- 10g	100 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
131910	Wiener Cordon Bleu von der Pute durchgegart, +/- 10g	120 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
131920	Wiener Cordon Bleu von der Pute durchgegart, +/- 10g	140 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
131930	Wiener Cordon Bleu von der Pute durchgegart, +/- 10g	160 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
131940	Wiener Cordon Bleu von der Pute durchgegart, +/- 10g	180 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto



## CORDON BLEU VON DER PUTE | VORGEBACKEN, STANDARD-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** **Die wirtschaftliche Variante des Puten Cordon Bleus**

gefüllt mit Putenschinken und Gouda  
 Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel  
 45% Putenfilet  
 Kleinverpackung, 3.000g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18 °C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
131070	Cordon Bleu von der Pute durchgegart, +/- 10g	140g	3.000g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
131080	Cordon Bleu von der Pute durchgegart, +/- 10g	160g	3.000g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
131090	Cordon Bleu von der Pute durchgegart, +/- 10g	180g	3.000g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
131100	Cordon Bleu von der Pute durchgegart, +/- 10g	200g	3.000g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto



## CORDON BLEU | SPEZIALFÜLLUNGEN



**Produktbeschreibung:** **Cordon Bleus in Top-Qualität, saisonal gefüllt**

„Wiener Serie“ - Top-Qualität  
 Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel  
 Schwein, Hähnchen, Pute  
 Großverpackung, 7.200 - 10.000g pro Karton

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18 °C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
135185	Cordon Bleu vom Schwein nach Holzfäller Art roh, +/- 15g	90 g	7.200 g	72 Ktn./Pal. 518,4 kg netto
135188	Cordon Bleu vom Schwein nach Holzfäller Art roh, +/- 25g	250 g	7.500 g	64 Ktn./Pal. 480 kg netto
135189	Cordon Bleu vom Schwein nach Holzfäller Art roh, +/- 25g	300 g	7.500 g	64 Ktn./Pal. 480 kg netto
135390	Cordon Bleu vom Schwein nach Hütten Art roh, +/- 25g	200 g	8.000 g	56 Ktn./Pal. 448 kg netto
135391	Cordon Bleu vom Schwein nach Toskana Art roh, +/- 25g	250 g	10.000 g	56 Ktn./Pal. 560 kg netto
133723	Cordon Bleu vom Hähnchen mit Champignon-Frischkäse Füllung roh, +/- 25g	200 g	8.000 g	64 Ktn./Pal. 512 kg netto
133725	Cordon Bleu vom Hähnchen mit Spargel-Frischkäse Füllung roh, +/- 25g	200 g	8.000 g	64 Ktn./Pal. 512 kg netto
133734	Cordon Bleu vom Hähnchen Jungzwiebel-Frischkäse-Prosciutto Crudo-Füllung roh, +/- 25g	200 g	8.800 g	64 Ktn./Pal. 512 kg netto
134201	Cordon Bleu von der Pute mit Hirtenkäse-Blattspinat Füllung roh, +/- 25g	200 g	8.000 g	64 Ktn./Pal. 512 kg netto
134202	Cordon Bleu von der Pute mit Hirtenkäse-Blattspinat Füllung roh, +/- 25g	250 g	7.500 g	64 Ktn./Pal. 480 kg netto



## BACKHÄHNCHEN



**Produktbeschreibung:**

**Traditionelles Wiener Backhendl**

„Wiener Serie“ - Top-Qualität

80% Hähnchenteile (Filet und Oberkeule - ohne Haut, ohne Knochen;

Unterkeule - ohne Haut, mit Knochen)

Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel

Großverpackung, 7.000 - 9.900 pro Karton

**MHD:**

18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:**

-18 °C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
133760	Backhendl Filet, Ober- und Unterkeule roh, +/- 20g	340g	7.000g	64 Ktn./Pal. 448 kg netto
133764	Hähnchen Oberkeulen roh, paniert, +/- 20g	90g	7.200g	64 Ktn./Pal. 448 kg netto
133851	Hähnchen Schenkel gebraten, paniert, +/- 20g	275g 36 Stk.	9.900g	56 Ktn./Pal. 554,4 kg netto





## FINGERFOOD | SCHMUCKVERPACKUNG



**Produktbeschreibung:** Moderne Fingerfood-Varianten im ansprechenden Schmuckbeutel  
Krosse Panaden umhüllen zartes Hähnchen

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18 °C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
130601	Plain breaded Chick'n Goujons Semmelbröselpanade, durchgegart, gebacken, +/- 10g	45 g	8.000 g	56 Ktn./Pal. 448 kg netto
130600	Southern Fried Chick'n Goujons Pfeffer-Semmelbröselpanade, durchgegart, gebacken, +/- 10g	45 g	8.000 g	56 Ktn./Pal. 448 kg netto
130602	Cornflakes Chick'n Goujons Cornflakespanade, durchgegart, gebacken	45 g	8.000 g	56 Ktn./Pal. 448 kg netto
130603	Plain Breaded Chick'n Chunks Semmelbröselpanade, durchgegart, gebacken, +/- 10g	25 g	8.000 g	56 Ktn./Pal. 448 kg netto
130604	Plain Breaded Chick'n Strips Semmelbröselpanade, durchgegart, gebacken, +/- 10g	20 g	8.000 g	56 Ktn./Pal. 448 kg netto
130605	Southern Fried Chick'n Strips Pfeffer-Semmelbröselpanade, durchgegart, gebacken, +/- 10g	20 g	8.000 g	56 Ktn./Pal. 448 kg netto
130606	Southern Fried Chick'n Poppins Pfeffer-Semmelbröselpanade, durchgegart, gebacken, +/- 5g	10 g	8.000 g	56 Ktn./Pal. 448 kg netto
130607	Plain breaded Chick'n Poppins Semmelbröselpanade, durchgegart, gebacken, +/- 50g	10 g	8.000 g	56 Ktn./Pal. 448 kg netto



## FINGERFOOD | TOP-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** Unser Premium-Fingerfood jeweils aus dem ganzen Filet in unterschiedlichen Formen  
Hähnchen

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18 °C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
133843	Hähnchen Filetspitzen paniert, gebraten	30-50 g	10.000 g	56 Ktn./Pal. 560 kg netto
133846	Hähnchen Filetspitzen paniert, gebraten	50-70 g	7.500 g	64 Ktn./Pal. 480 kg netto
133844	Hähnchen Filetspitzen paniert, gebraten	70-90 g	10.000 g	56 Ktn./Pal. 560 kg netto
133842	Hähnchen Kürbis-Filetspitzen paniert mit Kürbiskernpanade, gebraten	25-45 g	7.500 g	64 Ktn./Pal. 480 kg netto
133848	Hähnchen Kürbis-Filetspitzen paniert mit Kürbiskernpanade, gebraten	45-65 g	7.500 g	64 Ktn./Pal. 480 kg netto
130190	Hähnchen in Cornflakespanade paniert mit Cornflakespanade, gebraten, +/- 10g	45 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
130340	Wiener Backhendl Bruststücke paniert, gebraten	ca. 20 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
130350	Wiener Backhendlstreifen paniert, gebraten, +/- 5g	20 g	3.000 g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto



## FINGERFOOD | STANDARD-QUALITÄT



**Produktbeschreibung:** Kleine Happen, sowohl aus dem ganzen Filet geschnitten als auch geformt mit unterschiedlichen Panaden und Formen

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18 °C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
130180	Hähnchen Nuggets in Semmelbröselpanade natürliche Form, vorgebacken, paniert, +/- 5g	20 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
130170	Hähnchen Filet Nuggets in Cornflakespanade natürliche Form, vorgebacken, paniert	ca. 25 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
130202	Chicken Frittes in Semmelbröselpanade vorgebacken, paniert	-	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
133752	Chicken Frittes in Semmelbröselpanade vorgebacken, paniert	-	9.000 g	56 Ktn./Pal. 504 kg netto
130206	Chicken Frittes in Cornflakespanade vorgebacken, paniert	-	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
130330	Hähnchen Nuggets in Semmelbröselpanade geformt, vorgebacken	20 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
133754	Hähnchen Nuggets in Tempurapanade geformt, vorgebacken	20 g	7.500 g	64 Ktn./Pal. 480 kg netto
130205	Hähnchensticks in Semmelbröselpanade geformt, vorgebacken, +/- 5g	30 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
130607	Hähnchenfilet Semmelbröselpanade, durchgegart, gebacken, +/- 10g	10 g	8.000 g	56 Ktn./Pal. 448 kg netto



## FORMFLEISCH



**Produktbeschreibung:** Perfekt geformt für die Zubereitung köstlicher Sandwiches

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18 °C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
133770	Sandwich-Schnitzel vom Hähnchen geformt, paniert, vorgebacken,+/- 10g	100g	10.000g	56 Ktn./Pal. 560 kg netto
133769	Sandwich-Schnitzel vom Hähnchen geformt, durchgegart, paniert, Kovektomat,+/- 10g	100g	10.000g	56 Ktn./Pal. 560 kg netto
133210	Schnitzel vom Hähnchen geformt, paniert, vorgebacken,+/- 15g	150g	3.000g	117 Ktn./Pal. 351 kg netto
133210	Schnitzel vom Hähnchen geformt, paniert, vorgebacken,+/- 15g	170g	3.000g	56 Ktn./Pal. 554,4 kg netto



## GEMÜSE



**Produktbeschreibung:** Knusprig panierte Gemüsevarianten, geschnitten aus ganzen Gemüsstücken, Panade aus Mehl, Vollei und Semmelbrösel

**MHD:** 18 Monate, 6 Monate garantierte Restlaufzeit (tiefgekühlt)

**Temperaturanforderung:** -18 °C

**Artikelnummer / Kalibrierung:**

ARTIKELNR.	ARTIKEL	GEWICHT	KARTON	PALETTE
190100	Zwiebelringe gebacken	1.000 g	2.000 g	117 Ktn./Pal. 234 kg netto
190110	Blumenkohlrosen gebacken	1.000 g	3.000 g	162 Ktn./Pal. 486 kg netto
190120	Champignons gebacken	1.000 g	3.000 g	56 Ktn./Pal. 554,4 kg netto



