



Nubassa

## Nuba-Krustin CL/AF



### Für knusprige Spezialitäten!

#### Ihre Vorteile:

- Schnelle Bräunung ohne Anbraten
- Krosse und gleichmäßige Krusten
- Saftiges Fleisch mit deutlich reduziertem Gewichtsverlust im Endprodukt
- Zeit-, energie- und arbeitssparend
- Geeignet für die "heiße Theke", Partyservice, Grotküchen, uvm.
- Natriumarm
- Reich an Omega-3-Fettsäuren
- Geeignet für die Diät-Küche
- Keine Altfettentsorgung, keine Entsorgungskosten



# Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
491426	Nuba-Krustin CL/AF	.253 = 5 l Kanister Zugabe: 5-10 g/kg	Halbflüssige, ungehärtete Pflanzenfettzubereitung zum Einsprühen oder Bestreichen von panierten und unpanierten Fleisch-, Fisch oder Gemüsespezialitäten. Es sorgt für eine gleichmäßige Bräunung und krosse Kruste – ohne anbraten beim Garen im Kombi-Dämpfer, Backofen oder Grill.	

CL = Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

AF = Ohne deklarationspflichtige Allergene

Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.



## Knusprige Ofenschnitzel

### Zutaten:

1000 g Schnitzel aus der Oberschale à 180 g  
300 g **Panade-Fix Bunt** (Art. 539100)  
50 g **Nuba-Mürbin Liquid CL/AF** (Art. 435015)

### Hilfsmittel

**Nuba-Krustin** (Art. 491426)

### Herstellung:

Schweineschnitzel mit Nuba-Mürbin Liquid CL/AF vermengen, einmassieren und etwa 1 Stunde ruhen lassen. Anschließend die Schnitzel nochmals kurz massieren und mit Panade-Fix Bunt panieren. Panade-Fix Bunt dabei von beiden Seiten gut andrücken. Panierte Schnitzel mit Nuba-Krustin CL/AF (Menge nach Bedarf) auf beiden Seiten bestreichen oder besprühen.

*Taste • Tradition • Technology*