

A whole roasted chicken is the central focus, resting on a dark wooden cutting board. The chicken is golden-brown and garnished with fresh green herbs. Two lemon slices are placed on the board, one above and one below the chicken. To the right, a carving knife and a fork are visible. The background is a rustic wooden surface.

Nubassa

Nuba-Mürbin CL/AF

Für saftige und zarte Geflügelspezialitäten!

Nuba-Mürbin CL/AF ist ein Veredlungszusatz für Zubereitungen aus Geflügelfleisch, sowie für Mici, Bifteki, Soutzoukaki, Kebap, Seftalia, Cevapcici und Pljeskavice. Mit Nuba-Mürbin CL/AF vorbehandeltes Geflügelfleisch kann mit unseren Quicksoften, Marinaden, Panaden, Grillgewürzen oder Grillgewürzsalzen individuell verfeinert werden.

Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
435000	Nuba-Mürbin CL/AF	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 15-25 g/kg	Veredelungszusatz und Fleischzartmacher für Zubereitungen aus Geflügelfleisch, sowie für Mici, Bifteki, Soutzoukaki, Kebap, Seftalia, Cevapcici und Pljeskavice	

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.



Hähnchenschnitzel paniert

Zutaten:

1000 g Hähnchenschnitzel
300 g **Panade-Fix -glutenfrei- CL/AF (Art. 539001)**

Mürbinlake:

135 g Trinkwasser
15 g **Nuba-Mürbin CL/AF (Art. 435000)**

Herstellung:

Hähnchenschnitzel in den Tumbler geben. Nuba-Mürbin CL/AF in kaltem Wasser gut lösen. Die Lake in den Tumbler geben und 10 bis 15 Minuten tumbeln. Hähnchenschnitzel ca. 30 Min. im gekühlten Raum ruhen lassen. Panade-Fix -glutenfrei- CL/AF in eine Schüssel geben und die Hähnchenschnitzel darin wenden. Zur besseren Haftung die Panade etwas andrücken. In der heißen Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten.

Taste • Tradition • Technology