



Nubassa

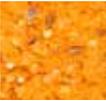
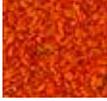
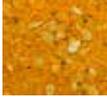
Panaden



Perfekte Eigenschaften für gold-braune Gaumenfreuden!

- Vielfältige Geschmacksvariationen
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Hervorragende Haftung
- Bleibt kross und knusprig
- Kein Auslaufen des Fleisches
- Optimales Bratverhalten (Pfanne, Backofen, Fritteuse)
- Appetitliche Optik

Panaden-Komplettwürzungen Innovativ

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
538900 .001/.009	Panade-Fix Cornflakes mit Cornflakes, Gewürzen und Speisesalz		539007 .001	Panade-Fix Parmesan-Rosmarin mit Parmesan, Rosmarin, Pfeffer, Zwiebeln und Speisesalz	
539003 .001	Panade-Fix Kürbiskern CL/AF mit Kürbiskernen, Reis, Gewürzen und Speisesalz		539008 .001	Panade-Fix Mehrkorn CL/AF mit Quinoa, Leinsaat, Melonen-, Kürbis-, Sonnenblumenkernen und Speisesalz	
539005 .001	Panade-Fix Hot & Smoky mit rauchig-scharfen Gewürzen und Speisesalz		539009 .001	Panade-Fix Zitrone-Thymian mit feiner Zitrusnote, Thymian und Speisesalz	
539006 .001	Panade-Fix Melonenkern CL/AF mit Melonenkernen, Reis, Gewürzen und Speisesalz				

Panaden-Komplettwürzungen Klassik

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
539000 .001/.017/ .027	Panade-Fix mit Pfeffer, Zwiebeln, Lauch und Speisesalz		539200 .059	Panade-Fix Rot mit grobem Pfeffer, gehackten Zwiebeln, Paprika und Speisesalz	
539001 .001	Panade-Fix CL/AF -glutenfrei- mit Reismehl, Maisstärke, Gewürzen und Speisesalz		539300 .059	Panade-Fix Gelb mit Pfeffer, Curry und Speisesalz	
539100 .001/.010/ .059	Panade-Fix Bunt mit Pfeffer, Zwiebel, Paprika, Petersilie und Speisesalz		539400 .059	Panade-Fix Gold mit Chili und Koriander, ohne Speisesalz	

Würzungen

Art. Nr.	Bezeichnung	
555250 .001	Schnitzel Hell AF mit Pfeffer, Zitrone, Gewürzen und Speisesalz	

Fried Chicken

Art. Nr.	Bezeichnung	
575601 .001/.002	Fried Chicken Spice-Mix AF pikant mit Pfeffer, Knoblauch, Muskat, Kardamom und Speisesalz	

Nasspanade

Art. Nr.	Bezeichnung	
539801 .001/.002	Nasspanade-Fix -ungewürzt- CL mit Stärke	

Paniermehl

Art. Nr.	Bezeichnung	
491303 .001/.002	Panade-Fix Gelb ungewürzt aus Weizen, mit mittlerer Körnung, ohne E-Nummern	

Veredelungszusatz

Art. Nr.	Bezeichnung	
435005 .001/.002	Nuba-Mürbin NEU CL/AF Fleischartmacher auf Citratbasis	

Zusatz für Combi-Dämpfer

Art. Nr.	Bezeichnung	
491426 .253	Nuba-Krustin CL/AF spezielle Pflanzenfettzubereitung für gleichmäßige Bräunung und krosse Kruste	

Angaben der Gebindegrößen:

.001 = 1,5 kg Beutel, .002 = 25 kg Sack, .009 = 5 kg Eimer, .010 = 7 kg Eimer, .017 = 8 kg Eimer, .027 = 4 kg Eimer, .059 = 3,6 kg Eimer, .253 = 5 l Kanister

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.

Hähnchenbrustnuggets Klassisch

Zutaten:

1000 g Hähnchenbruststreifen (1 x 1 x 5 cm)
400 g Panade-Fix Gelb (Art. 539300)

Mürbinlake:

300 g Trinkwasser
15 g Nuba-Mürbin CL/AF (Art. 435000)
5 g Fried Chicken Spice-Mix AF (Art. 575601)

Herstellung:

Hähnchenbruststreifen in eine Schüssel geben. Nuba-Mürbin CL/AF im Trinkwasser lösen, Fried Chicken Spice-Mix AF einrühren und in der Schüssel mit den Hähnchenbruststreifen mit der Hand ca. 10–15 Minuten massieren. Die Mürbinlake sollte vollständig aufgenommen sein. Danach die Nuggets im Kühlhaus bei 0–4 °C etwa 3 Stunden ruhen lassen und anschließend mit Panade-Fix Gelb panieren.

Oder:

Hähnchenbruststreifen in den Tumbler geben. Nuba-Mürbin CL/AF im Trinkwasser lösen, Fried Chicken Spice-Mix AF einrühren und ebenfalls in den Tumbler geben. Die Hähnchenbruststreifen mit der Lake bei 90 %igem Vakuum ca. 30 Minuten tumbeln. Danach die Nuggets ca. 1 Stunde ruhen lassen und anschließend mit Panade-Fix Gelb panieren.

Hähnchenbrustnuggets in der Fritteuse bei 170 °C goldgelb und knusprig frittieren.



Puten-Cordon-Bleu mit Melonenkern-Panade

Zutaten:

- 1000 g Putenbrust
- 300 g Panade-Fix Melonenkern CL/AF (Art. 539006)
- 100 g Putenschinken in Scheiben
- 2 g Gouda in Scheiben

Hilfsmittel:

Holzspieße

Herstellung:

Die Putenbrust mit der Aufschnittmaschine der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Mit Käse und Putenschinken belegen. Anschließend zusammenklappen und mit Holzspießen verschließen. Zum Schluss das Puten-Cordon-Bleu in Panade-Fix Melonenkern CL/AF wälzen und die Panade auf beiden Seiten gut andrücken. In der heißen Pfanne von beiden Seiten ca. 6 Minuten knusprig braten.



Taste • Tradition • Technology