

NEU



Bunt und vielseitig einsetzbar:

Die neuen Panaden von HAGESÜD

saftfest



PANADEN-FIX ITALIA oG

Art. Nr. 5955 0

Würzrichtung: Tomate, Basilikum, Oregano

Zugabe: Nach Geschmack

saftfest



PANADEN-FIX CRUNCHY oG

Art. Nr. 5959 0

Würzrichtung: Muskat, Pfeffer

Zugabe: Nach Geschmack

saftfest



PANADEN-FIX COUNTRY oG

Art. Nr. 5957 0

Würzrichtung: Chilli, Oregano, Mohn

Zugabe: Nach Geschmack



PANADEN-FIX INDIA oG

Art. Nr. 5956 0

Würzrichtung: Curry, Knoblauch, Paprika

Zugabe: Nach Geschmack

Die Argumente auf einen Blick:

- Vielseitig einsetzbar
- Frittierfest
- Gute Haftung
- Ohne zugesetztes Mononatriumglutamat
- Einfache Anwendung: in den gebrauchsfertigen Panaden sind bereits alle Zutaten enthalten





Cevapcici-Spieße „Italia“

Leitsätze Nr. 2.507.11

Material:

1.000 g Hackfleisch, gemischt

Würzung, Wertstoffe pro kg:

30 g CEVAPCICI oG, Art. Nr. 5958 0

n. G. PANADEN-FIX ITALIA oG, Art. Nr. 5955 0

Herstellung:

Hackfleisch mit CEVAPCICI oG mischen und mit der HAGESÜD-CEVAPCICI-PRESSE, Art. Nr. 7045 0, 40 g schwere Cevapcici formen oder mit dem Füller auf gewünschte Größe portionieren.

Anschließend mit PANADEN-FIX ITALIA oG gleichmäßig panieren und die Panade gut andrücken.



Cordon bleu „Crunchy“ vom Schwein, paniert

Leitsätze Nr. 2.508.1

Material:

1.000 g Schweinerücken oder Schweineoberschale

100 g Kochschinken, in Scheiben

200 g Käse, in Scheiben

Würzung, Wertstoffe:

n. G. PANADEN-FIX CRUNCHY oG, Art. Nr. 5959 0

Herstellung:

Fleisch auf gewünschte Größe portionieren und gegebenenfalls plattieren. Anschließend mit Käse und Kochschinken füllen und zusammenklappen. Das Cordon Bleu mit PANADEN-FIX CRUNCHY oG gleichmäßig panieren und die Panade gut andrücken.



Schweineschnitzel „Wiener Art“

Leitsätze Nr. 2.508.1

Material:

1.000 g Schweineoberschale

Würzung, Wertstoffe:

n. G. PANADEN-FIX COUNTRY oG, Art. Nr. 5957 0

Herstellung:

Aus der Oberschale gleichmäßige Schnitzel schneiden und gegebenenfalls plattieren. Anschließend mit PANADEN-FIX COUNTRY oG gleichmäßig panieren und die Panade gut andrücken.



Kabeljaufilet „India“

Material:

1.000 g Kabeljau

Würzung, Wertstoffe:

n. G. PANADEN-FIX INDIA oG, Art. Nr. 5956 0

Herstellung:

Fischfilet mit PANADEN-FIX INDIA oG gleichmäßig panieren und die Panade gut andrücken.

Bratempfehlung:

In heißem Fett in der Pfanne oder in der Friteuse bei ca. 160°C goldbraun braten bzw. frittieren.



Member of SOLINA Group

HAGESÜD INTERSPICE Gewürzwerke GmbH

Saarstraße 39 | 71282 Hemmingen | Telefon: 07150 / 94260 | Fax: 07150 / 942880

Heßlingsweg 32 | 44309 Dortmund | Telefon: 0231/9251510 | Fax: 0231/9251511

www.hagesued.de ·



Hagesüd ·



HagesuedInterspace ·



YouTube ·



amazonbusiness