

TIEFKÜHL
KÖSTLICHKEITEN

STANNECKER

Natürlich gut

*Natürlich produziert
Natürlich kontrolliert
Natürlich gut*

weitere Produkte:

80441 Panierte Champignons
vorgebacken, 2.500 g



TK- Champignons
paniert

Artikelnummer: 80068

Zutaten:

Champignons (70%),
Mehl (Weizen, Mais),
Trinkwasser, Kochsalz,
Malzextrakt, Zucker,
Backtriebmittel: Diphosphat,
Natriumcarbonat,
Säureregulator: Essigsäure,
Mehlbehandlungsmittel:
Ascorbinsäure

Einwaage 2.500 g

Stannecker GmbH
Tiefkühlkostlichkeiten
Germany · 94496 Ortenburg
www.stannecker.de



4 003861 401067

TIEFKÜHL
KÖSTLICHKEITEN

STANNECKER

Natürlich gut

aus dem Dreiländer-Eck!

Panierte Champignons

Panierte Champignons von Stannecker überzeugen nicht nur durch Qualität, sondern auch durch schnelles Handling. Den ausgesuchten weißen Champignons wurde durch einen Blanchiervorgang Wasser entzogen. Die feinvürzige, helle Panade (Weizenmehl, Hefe, Salz, Gewürze) ist bestens auf den Pilz abgestimmt. Einzeln entnehmbar, werden die Champignons einfach in der Fritteuse knusprig goldbraun gebraten. Nach 4 Minuten sind die Pilze servierfertig mit einer knusprigen Panade, die nicht platzt. Sie können sie als vegetarisches Hauptgericht und als Beilage reichen oder als Snack mit leckeren Saucen und Dips variieren.

Panierte Champignons, vorgebacken

Für die Zubereitung im Backofen gibt es die erstklassigen panierten Champignons vorgebacken. Einfach beliebig große Portion entnehmen, im Ofen werden sie in wenigen Minuten goldbraun. Mild gewürzt sind die knusprig-umhüllten Champignons immer ein Genuss! Rezept zum Produkt:

Gebackene Champignons auf Gemüsesalat

Zutaten für 4 Personen

500 g panierte Champignons, 300 g Gemüsewürfel, 1 Essiggurke, 1/2 Apfel, 100 g Mayonnaise, 300 g Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Essig, Öl, Senf, Zitronensaft, Radieschen, Kresse

Zubereitung

1. Kartoffeln kochen, pellen, in Scheiben schneiden. Mit Essig-Öl-Dressing marinieren.
2. Gemüsewürfel bissfest kochen, abschrecken, auf Zellstoff abtropfen lassen.
3. Apfel- und Essiggurkenwürfelchen mit dem Gemüse vermengen, Mayonnaise zugeben und abschmecken.
4. Champignons frittieren, auf Zellstoff abtropfen lassen oder vorgebackene Champignons verwenden.
5. Gebackene Champignons auf Gemüsesalat anrichten. Kartoffelscheiben anlegen und mit Radieschen und Kresse bestreuen.

TIEFKÜHL
KÖSTLICHKEITEN
STANNECKER
Natürlich gut

Stannecker GmbH
Am Steinbach 16 • D-94496 Ortenburg
Telefon: 00(49) 85 42 - 96 01-0
Telefax: 00(49) 85 42 - 15 98
info@stannecker.de
www.stannecker.de