

Pork Hot'n'Fruity

Verkehrsbezeichnung: Schweinefleisch, küchenfertig zubereitet



Herstellung

1. Das Schweinefilet in gleichmäßige Medaillons schneiden und mit dem Würzöl Saphiro Hot'n'Fruity marinieren.
2. Die Orangen mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden.
3. Anschließend abwechselnd das Fleisch, Bratpaprika und die Orangenscheiben auf einen Spieß stecken.

Zubereitungsempfehlung

Die Filetspieße bei mittlerer Hitze in einer Pfanne oder Alu-Grillschale garen.

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch 63%, Gemüsepaprika, Orangen, Rapsöl, Speisesalz, Gewürzextrakte, Rapsfett (ganz gehärtet), Gewürze, Würze, Zucker, Zwiebeln, natürliches Aroma.

Material:

Schweinefilet

Zutaten (je kg Fleisch):

275 g Bratpaprika

175 g Orangen

140 g **Saphiro Hot'n' Fruity ozG oA, Art. Nr. 09524**

Grillspieße, Art. Nr. 74360

Die mit (*) gekennzeichneten Zutaten müssen individuell auf ihre Zusammensetzung überprüft werden.

Die genannten Beurteilungen, Auskünfte und Empfehlungen sind unverbindlich. Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten – dies gilt auch bzgl. etwaiger Schutzrechte Dritter. Diese Hinweise entbinden den Abnehmer nicht von dem Erfordernis, der hier genannten Produkte in eigener Verantwortung für den vorgesehenen Zweck zu überprüfen.

Chicken Hot'n'Fruity

Verkehrsbezeichnung: Hähnchenfleisch, küchenfertig zubereitet



Herstellung

1. Das Hähnchenbrustfilet in gleichmäßige Würfel schneiden und mit dem Würzöl Saphiro Hot'n'Fruity marinieren.
2. Die Zuckerschoten halbieren.
3. Anschließend abwechselnd das Fleisch und die Zuckerschoten bis zur Hälfte auf einen Spieß stecken, eine Cocktailtomate hinzufügen, danach wieder abwechselnd Fleisch und Zuckerschoten.

Material:

Hähnchenbrustfilet

Zutaten (je kg Fleisch):

175 g Cocktailtomaten

140 g **Saphiro Hot'n' Fruity ozG oA, Art. Nr. 09524**

100 g Zuckerschoten

Grillspieße, Art. Nr. 74360

Zubereitungsempfehlung

Die Hähnchenbrustspieße bei mittlerer Hitze in einer Pfanne oder Alu-Grillschale garen.

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Geflügelfleisch 71%, Tomaten, Zuckerschoten, Rapsöl, Speisesalz, Gewürzextrakte, Rapsfett (ganz gehärtet), Gewürze, Würze, Zucker, Zwiebeln, natürliches Aroma.

Die mit (*) gekennzeichneten Zutaten müssen individuell auf ihre Zusammensetzung überprüft werden.

Die genannten Beurteilungen, Auskünfte und Empfehlungen sind unverbindlich. Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten – dies gilt auch bzgl. etwaiger Schutzrechte Dritter. Diese Hinweise entbinden den Abnehmer nicht von dem Erfordernis, der hier genannten Produkte in eigener Verantwortung für den vorgesehenen Zweck zu überprüfen.

Beef Hot'n'Fruity

Verkehrsbezeichnung: Rindfleisch, küchenfertig zubereitet



Herstellung

1. Das Roastbeef mit der Aufschnittmaschine in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Fleischscheiben gleichmäßig mit dem Würzöl Saphiro Hot'n'Fruity marinieren.
3. Anschließend abwechselnd das Fleisch und die Cocktailtomaten wellenförmig auf einen Spieß stecken.

Zubereitungsempfehlung

Die Rindfleischspieße bei mittlerer Hitze in einer Pfanne oder Alu-Grillschale garen.

Material:

Rinderroastbeef

Zutaten (je kg Fleisch):

650 g gelbe Cocktailtomaten

110 g **Saphiro Hot'n' Fruity ozG oA, Art. Nr. 09524**

Grillspieße, Art. Nr. 74360

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Rindfleisch 57%, Tomaten, Rapsöl, Speisesalz, Gewürzextrakte, Rapsfett (ganz gehärtet), Gewürze, Würze, Zucker, Zwiebeln, natürliches Aroma.

Die mit (*) gekennzeichneten Zutaten müssen individuell auf ihre Zusammensetzung überprüft werden.

Die genannten Beurteilungen, Auskünfte und Empfehlungen sind unverbindlich. Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten – dies gilt auch bzgl. etwaiger Schutzrechte Dritter. Diese Hinweise entbinden den Abnehmer nicht von dem Erfordernis, der hier genannten Produkte in eigener Verantwortung für den vorgesehenen Zweck zu überprüfen.

All in One Hot'n'Fruity

Verkehrsbezeichnung: Schweinefleisch, Rindfleisch, Hähnchenfleisch, küchenfertig zubereitet



Herstellung

1. Die verschiedenen Fleischsorten in gleichmäßige Würfel schneiden und mit dem Würzöl Saphiro Hot'n'Fruity marinieren.
2. Die Paprika und die Zwiebeln in gleichmäßige Stücke schneiden.
3. Anschließend eine Bratenschnur durch eine Dressiernadel einfädeln und abwechselnd die verschiedenen Fleischsorten, Paprika, Zwiebel und Bratpaprika aufspießen.

Material:

Schweinefilet, Roastbeef,
Hähnchenbrustfilet

Zutaten (je kg Fleisch):

175 g Bratpaprika
140 g **Saphiro Hot'n' Fruity ozG oA, Art. Nr. 09524**
125 g rote Zwiebeln
100 g Gemüsepaprika, rot

Zubereitungsempfehlung

Die Fleisch-Kringel bei mittlerer Hitze in einer Pfanne oder Alu-Grillschale garen.

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch, Rindfleisch, Geflügelfleisch 65%, Gemüsepaprika, Zwiebeln, Rapsöl, Speisesalz, Gewürzextrakte, Rapsfett (ganz gehärtet), Gewürze, Würze, Zucker, natürliches Aroma.

Die mit (*) gekennzeichneten Zutaten müssen individuell auf ihre Zusammensetzung überprüft werden.

Die genannten Beurteilungen, Auskünfte und Empfehlungen sind unverbindlich. Bestehende Gesetze und Bestimmungen sind in jedem Fall zu beachten – dies gilt auch bzgl. etwaiger Schutzrechte Dritter. Diese Hinweise entbinden den Abnehmer nicht von dem Erfordernis, der hier genannten Produkte in eigener Verantwortung für den vorgesehenen Zweck zu überprüfen.