


Zubereitungsempfehlung

Valess® Schnitzel

Alle Garzeiten beziehen sich auf das **gefrorene** Produkt!

 Kombidämpfer Marke	Garzeiten
Backofen Typ Eloma Vorheizen 220 °C Backtemperatur 190 °C	10 Min.
Convotherm OES Elektro Vorheizen 250 °C Grundeinstellung 200 °C Heißluft Crisp & Tasty Stufe 2 (beschichtete Bleche)	10 Min.
Horecatec Heißluftdämpfer 190 °C Heißluft · 20 % Feuchtigkeit Lüfterstufe 5	12 Min.
Küppersbusch Kombigarer Typ Professional/Expert Vorheizen 220 °C Einstellung 80/20 Backtemperatur 200 °C	10 Min.
MKN Hans Dampf Gold Grundeinstellung 180 °C Heißluft 10 % Feuchtigkeit	15 Min.
Rational Self Cooking Center Einstellung Paniertes groß Einstellung über SCC Modus	12 Min.
Unox Heißluftdämpfer Vorheizen 220 °C Backtemperatur 200 °C	14 Min.



 Bratplatten und Herde	Garzeiten
Bratplatte/Grill/Pfanne Mittlere Hitze mit Debic Braten & Backen	6 Min. jede Seite
Vario Cooking Center Einstellung Braten à la carte	5 Min. jede Seite

 Fritteuse	Garzeiten
170 °C	4–5 Min.

Hinweis:

Die Tests sind mit Heißluftdämpfern bei voller Beschickung durchgeführt worden. Abweichungen sind daher bei Gasgeräten möglich. Die Zugabe von Öl oder Fett ist bei Dämpfern nicht notwendig, allerdings von Vorteil für den Geschmack. Dafür empfehlen wir Debic Braten & Backen. Der Einsatz von beschichteten Blechen wird für ein optimales Ergebnis empfohlen.

Benötigen Sie weitere Informationen?

Dann nehmen Sie einfach Kontakt mit uns auf:

FrieslandCampina Germany GmbH Foodservice – Wimpfener Str. 125 – 74078 Heilbronn

Telefon: 07131 489222 – Telefax: 07131 4898844

www.frieslandcampina-foodservice.de – www.valess-foodservice.de

Valess ist eine Marke von FrieslandCampina Foodservice.

Valess®
Fleischfrei genießen.