



Käse-Steak | steak au fromage

Paniertes Steak – mit Hartkäse:

¾ Panure Mix

1 kg Sack (12637)

¼ Reibkäse zB Parmesan oder Sbrinz

9 kg Kessel (12641)

Paniermehl und Reibkäse gut mischen. Steaks (zB Schweinshals) gut in der Masse panieren.

Zusammensetzung (Panure Mix): Paniermehl, Kochsalz jodhaltig (7%), Trockengemüse, Gewürze, E621, Kräuter, **Volleipulver**, **Milcheiweiss**, Hefepulver

Steak pané – avec fromage à pâte dure:

¾ Panure Mix

sac à 1 kg (12637)

¼ fromage râpé par ex. Parmesan ou Sbrinz

seau à 9 kg (12641)

Bien mélanger la panure et le fromage. Steaks (par exemple cou de porc) bien paner dans la masse.

Composition (Panure Mix): Chapelure, sel de cuisine iodé (7%), légumes secs, épices, E621, herbes, **œufs en poudre**, **protéine lactique**, poudre de levure

Qualität und Erfahrung seit 1928 | Qualité et expérience depuis 1928

Cuenin AG | Burgholz 51 | 3753 Oey-Diemtigen | Tel: +41 33 681 80 80 | info@cuenin.ch | cuenin.ch