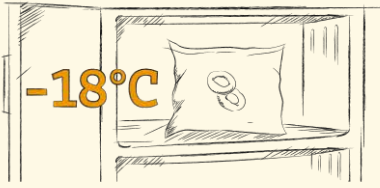


# ZUBEREITUNGSHINWEISE UND TIPPS FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE

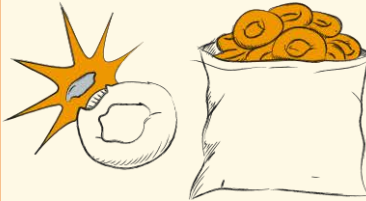
**P!CKERS** sind vielseitig, einfach zuzubereiten und sehen auf dem Teller einfach gut aus. Hier sind unsere Tipps für die perfekte Zubereitung:

## 1 RICHTIG LAGERN



! Eine Unterbrechung der Kühlkette kann dazu führen, dass die Panade nicht mehr haftet, sich die Textur verändert und/oder das Produkt zusammenklebt.

## 2 VORSICHTIG HANDHABEN



! Das gefrorene Produkt ist empfindlich: Wenn es herunterfällt, kann es brechen oder beschädigt werden. Dies wirkt sich auf das Endprodukt aus.

## 3 PRODUKT HERAUSNEHMEN



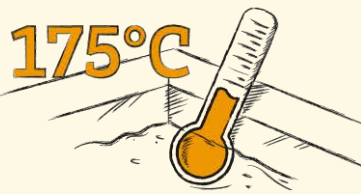
! Produkte nicht direkt aus dem Beutel in die Fritteuse schütten, sonst wird das Öl schneller verunreinigt (besonders bei panierten Produkten).

## 4 IMMER GEFROREN ZUBEREITEN



Verarbeite unsere Produkte am besten im gefrorenen Zustand, direkt nach der Entnahme aus der Tiefkühlung.

## 5 RICHTIGE ÖLTEMPERATUR



! Bei sehr hohen Temperaturen verschlechtert sich schnell die Qualität des Öls und dadurch kann die Qualität des Endproduktes in Mitleidenschaft gezogen werden.

## 6 PORTION VORBEREITEN



Bereite jeweils nur die Menge zu, die du wirklich benötigst.

## 7 GARZEIT EINHALTEN



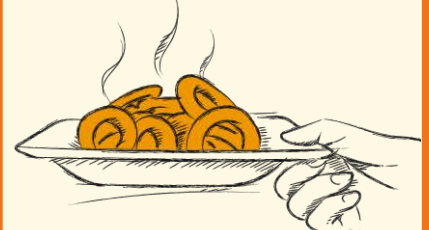
Bei allen Produkten geben wir dir die optimale Garzeit an.

## 8 ABTROPFEN LASSEN



! Lass fertig frittierte Produkte abtropfen, bevor du sie servierst.

## 9 HEISS SERVIEREN



Serviere die Produkte am besten sofort, du kannst sie aber bis zu 10 Minuten unter einer Wärmelampe stehen lassen.

WÄHLE JETZT DEINE P!CKERS



FOODSERVICE SOLUTIONS