



**UNSERE  
PRODUKTE**



# UNSERE GEFLÜGELPRODUKTE VIELSEITIG & LECKER

Ausgewähltes Geflügelfleisch, fein abgestimmte Zutaten in trendigen Rezepturen - Sprehe feinkost bietet ein leckeres Tiefkühl-Konzept für Genießer, die Abwechslung in der Truhe suchen, und das schon seit über 30 Jahren.

Ob in der Betriebsgastronomie, im Restaurant oder Außer-Haus – wir sind für jede Gelegenheit Ihr Partner. Alle unserer Produkte unterliegen dabei höchsten Qualitätsstandards. Wir stehen für ausgezeichnete, streng kontrollierte Fleisch- und Geflügelqualität, permanente Forschung und Weiterentwicklung in

eigenen Laboren und hochqualifizierte, geschulte Mitarbeiter in allen Produktionsbereichen.

Unsere umfangreiche Produktpalette entspricht darüber hinaus dem aktuellen Ernährungsbewusstsein anspruchsvoller Verbraucher und macht das Zubereiten leckerer Gerichte zum Kinderspiel.

Lassen Sie sich von unserer Produktvielfalt inspirieren und stöbern Sie durch unseren Katalog. Weitere Produkte finden Sie außerdem auf unserer Website unter [www.sprehe.de](http://www.sprehe.de).

## > QUALITÄT

Sowohl Verbraucher als auch Handelspartner können auf die lückenlos kontrollierte und zertifizierte Qualität vertrauen.

## > PRODUKTVIELFALT

Bei uns bleiben keine Wünsche offen. Wir bieten Ihnen eine riesige Auswahl an tiefgefrorenen Geflügelprodukten, perfekt zugeschnitten auf die Bedürfnisse unserer Verbraucher.

## > GENUSS & KOMFORT

Wir bieten Ihnen vollen Genuss bei geringem Aufwand. Die hier vorgestellten Produkte sind allesamt einzeln entnehmbar, lassen sich zum Großteil im Kombidämpfer zubereiten und sorgen so für Effizienz und Zeitersparnis in der Küche.



## HÄHNCHEN

HÄHNCHEN AUS DER BRUST UNPANIERT	04
HÄHNCHEN PANIERT	08
SCHNITZEL	08
CORDON BLEU	12
NUGGETS	14
FÜR DIE KLEINEN	18
BURGER	20
CHICKEN WINGS	22
KEULE & HALBE GRILLER	24
FIX & ZART AUS DER KEULE	26
REZEPT-IDEEN	28

## PUTE

PUTE UNPANIERT	29
PUTE PANIERT	32

## GEFLÜGEL & RIND

FRIKADELLEN	36
GEFLÜGEL-WURST	38

Sämtliche Produkte sind einzeln entnehmbar und tiefgefroren



### ZUBEREITUNG:



Pfanne



Backofen



Fritteuse



Kombidämpfer

\* Hinzugabe von  
bräunungsunterstützenden  
Fetten erforderlich

### KENNZEICHNUNG:

Unsere Produkte sind weitestgehend  
frei von kennzeichnungspflichtigen  
Zusatzstoffen und Allergenen!

Ausnahmen sind mit den folgenden  
Icons gekennzeichnet:



Laktose



Gluten



Ei



Senf



Sellerie

# HÄHNCHEN AUS DER BRUST UNPANIERT



- D Futtermühle
- D Aufzucht
- D Schlachtung
- D Zerlegung
- D Veredelung



## 5XD HÄHNCHENBRUSTFILET

Hähnchenbrustfilet, geschnitten, ungewürzt,  
aus Deutschland

Zubereitungsmöglichkeiten:



ca. 16 Min.



170°C 0% LF ca. 14 Min.\*

100 g = Artikel-Nr.: 1204  
120 g = Artikel-Nr.: 1223  
140 g = Artikel-Nr.: 1243  
160 g = Artikel-Nr.: 1263  
180 g = Artikel-Nr.: 1283  
Im 3 kg Karton



## HÄHNCHENBRUSTFILET GEWÜRZT

Hähnchenbrustfilet, geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung

80 g = Artikel-Nr.: 1080  
 100 g = Artikel-Nr.: 1100  
 120 g = Artikel-Nr.: 1120  
 140 g = Artikel-Nr.: 1140  
 160 g = Artikel-Nr.: 1160  
 180 g = Artikel-Nr.: 1180  
 Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

ca. 16 Min. 240°C 90% LF ca. 10 Min.\*



## HÄHNCHENROULADE „FLORENTINER“

Roulade aus Hähncheninnenfilet mit 8% Flüssigwürzung, gefüllt mit Blattspinat und Sahne, ummantelt mit der eigenen Haut

150 g = Artikel-Nr.: 13405  
 175 g = Artikel-Nr.: 13407  
 Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

170°C ca. 55 Min. 160°C 90% LF 40 Min.



## HÄHNCHENINNENFILET KRÄUTERMARINADE

Hähncheninnenfilet mit 8% Flüssigwürzung, mariniert

Artikel-Nr.: 1115  
 Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

ca. 16 Min. 240°C 90% LF ca. 10 Min.\*



## HÄHNCHENROULADE „BROKKOLI“

Roulade aus Hähncheninnenfilet mit 8% Flüssigwürzung, gefüllt mit Brokkoli und Sahne, ummantelt mit der eigenen Haut

150 g = Artikel-Nr.: 13305  
 175 g = Artikel-Nr.: 13307  
 Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

170°C ca. 55 Min. 160°C 90% LF 40 Min.

# HÄHNCHEN AUS DER BRUST UNPANIERT



## HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN VORGEBRATEN

Hähnchenbrustfilet, flüssig gewürzt,  
vorgebraten, in Streifen geschnitten

Artikel-Nr.: 51001  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:



ca. 10 Min.



200°C ca. 10 Min.



210°C 0% LF 8 Min.



## CHICKEN CLASSIC UNPANIERT VORGEBRATEN

Hähnchenbrustfiletstücke zusammengefügt, flüssig gewürzt, vorgebraten

80 g = Artikel-Nr.: 51080  
120 g = Artikel-Nr.: 51120  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

👉 ca. 6 Min. 📅 200°C ca. 35 Min. 🌿 200°C 45% LF 10 Min.



## CHICKEN CLASSIC „HAWAII“ VORGEBRATEN

Hähnchenbrustfiletstücke zusammengefügt, flüssig gewürzt, belegt mit aromatischem Käse und saftiger Ananas, vorgebraten

125 g = Artikel-Nr.: 52725  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

👉 ca. 6 Min. 📅 200°C ca. 35 Min. 🌿 200°C 45% LF 10 Min.

# HÄHNCHEN SCHNITZEL PANIERT



## HÄHNCHEN-KNUSPERFILET

Hähnchenbrustfilet, geschnitten,  
mit 8% Flüssigwürzung, in Cornflakes-Panade

120 g = Artikel-Nr.: 2520

150 g = Artikel-Nr.: 2550

180 g = Artikel-Nr.: 2580

Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:



ca 8 Min.



150°C 7 Min.



200°C 0% LF 13 Min.\*





## HÄHNCHENSCHNITZEL PANIERT

Hähnchenbrustfilet, geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung, paniert

80 g = Artikel-Nr.: 2080  
 100 g = Artikel-Nr.: 2100  
 120 g = Artikel-Nr.: 2120  
 140 g = Artikel-Nr.: 2140  
 160 g = Artikel-Nr.: 2160  
 180 g = Artikel-Nr.: 2180  
 200 g = Artikel-Nr.: 2201  
 Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

ca 8 Min. 160°C 7 Min. 220°C 0% LF 11 Min.\*



## HÄHNCHENSCHNITZEL „WIENER ART“

extra dünne Hähnchenschnitzel mit 8% Flüssigwürzung,  
 in einer klassischen Ei-Panade

100 g = Artikel-Nr.: 2600  
 120 g = Artikel-Nr.: 2620  
 140 g = Artikel-Nr.: 2640  
 Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

6-8 Min. 160°C 7 Min. 230°C 0% LF 9 Min.\*

# HÄHNCHEN SCHNITZEL PANIERT



## CHICKEN FILETTO PANIERT VORGEBRATEN

Hähnchenbrustfiletstücke zusammengefügt,  
flüssig gewürzt, in Cornflakes-Panade,  
vorgebraten

60 g = Artikel-Nr.: 52060  
110 g = Artikel-Nr.: 52110  
130 g = Artikel-Nr.: 52130  
150 g = Artikel-Nr.: 52150  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:



ca. 12 Min.



200°C ca. 16-20 Min.



160°C ca. 5-6 Min.



200°C 0% LF 15 Min.





## CHICKEN KNUSPER MINIS VORGEBRATEN

Hähnchenbrustfiletstücke zusammengefügt, flüssig gewürzt, in Cornflakes-Panade, vorgebraten

50 g = Artikel-Nr.: 52103  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

ca. 4-6 Min. 180°C ca. 16 Min. 170°C ca. 4 Min. 200°C 0% LF 8 Min.



## HÄHNCHEN-FORM-SCHNITTE

aus fein zerkleinertem Hähnchenfleisch und 25% Putenfleisch geformt, mit 8% Flüssigwürzung, paniert

100 g = Artikel-Nr.: 2410  
125 g = Artikel-Nr.: 2425  
150 g = Artikel-Nr.: 2450  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

ca. 16 Min. 160°C ca. 7 Min. 220°C 0% LF 10 Min.\*

## HÄHNCHEN-FORM-SCHNITTE VORGEBRATEN

aus fein zerkleinertem Hähnchenfleisch geformt, flüssig gewürzt, paniert, vorgebraten

125 g = Artikel-Nr.: 52425  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

ca. 12 Min. 200°C ca. 16-20 Min. 160°C ca. 5-6 Min. 200°C 0% LF 15 Min.

# HÄHNCHEN CORDON BLEU PANIERT



## HÄHNCHEN CORDON BLEU

Hähnchenbrustfilet, geschnitten,  
mit 8% Flüssigwürzung, gefüllt  
mit Formfleisch-Putenkochschinken  
und Käse, paniert

Zusatzstoffe: Konservierungsstoff: Natriumnitrit,  
Stabilisatoren: Natriumcarbonat, Diphosphat

125 g = Artikel-Nr.: 3125  
150 g = Artikel-Nr.: 3150  
175 g = Artikel-Nr.: 3175  
200 g = Artikel-Nr.: 3200  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:



ca. 18-20 Min.



140°C ca. 15 Min.



190°C 0% LF 18 Min.\*





## HÄHNCHEN FORM CORDON BLEU

aus fein zerkleinertem Hähnchenfleisch und 25% Putenfleisch geformt, mit 8% Flüssigwürzung, gefüllt mit Formfleisch-Putenkochschinken und Käse, paniert

Zusatzstoffe: Konservierungsstoff: Natriumnitrit,  
Stabilisatoren: Natriumcarbonat, Diphosphat

125 g = Artikel-Nr.: 3525  
150 g = Artikel-Nr.: 3550  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

ca. 12-14 Min. 140°C ca. 15 Min. 190°C 0% LF 18 Min.\*

## HÄHNCHEN FORM CORDON BLEU VORGEBRATEN

aus fein zerkleinertem Hähnchenfleisch geformt, flüssig gewürzt, gefüllt mit Formfleisch-Putenkochschinken und Käse, paniert, vorgebraten

Zusatzstoffe: Konservierungsstoff: Natriumnitrit,  
Stabilisatoren: Natriumcarbonat, Diphosphat

125 g = Artikel-Nr.: 53525  
150 g = Artikel-Nr.: 53550  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

ca. 12 Min. 200°C ca. 25 Min. 140°C 15 Min. 190°C 0% LF 18 Min.

## CHICKEN ART CORDON BLEU VORGEBRATEN

Hähnchenbrustfiletstücke zusammengefügt, flüssig gewürzt, gefüllt mit Formfleisch-Putenkochschinken und Käse, in einer knusprigen Panade, vorgebraten

Zusatzstoffe: Konservierungsstoff: Natriumnitrit,  
Stabilisatoren: Natriumcarbonat, Diphosphat

125 g = Artikel-Nr.: 53125  
150 g = Artikel-Nr.: 53150  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

ca. 12 Min. 200°C ca. 25 Min. 140°C 15 Min. 190°C 0% LF 18 Min.

# HÄHNCHEN NUGGETS PANIERT



## HÄHNCHEN NUGGETS

geschnitten aus dem Hähnchenbrustfilet,  
mit 8% Flüssigwürzung, in Cornflakes-Panade

ca. 25 g = Artikel-Nr.: 4055  
Im 3 kg Karton

### Zubereitungsmöglichkeiten:

 ca. 8 Min.

 150°C ca. 7 Min.

 200°C 0% LF 12 Min.\*





## CHICKEN-CROSSIES

geschnitten aus dem Hähnchenbrustfilet, mit 8% Flüssigwürzung, in roter Panade

ca. 25 g = Artikel-Nr.: 4164  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

 ca. 8 Min.  150°C ca. 7 Min.  200°C 0% LF 12 Min.\*



## HÄHNCHEN-FORM-NUGGETS

aus fein zerkleinertem Hähnchenfleisch geformt, mit 8% Flüssigwürzung, paniert

22 g = Artikel-Nr.: 4550  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

 ca. 6 Min.  150°C ca. 6 Min.  200°C 0% LF 9 Min.\*

## HÄHNCHEN-FORM-NUGGETS VORGEBRATEN

aus fein zerkleinertem Hähnchenbrustfleisch geformt, flüssig gewürzt, mit einer knusprigen Panade, vorgebraten

22 g = Artikel-Nr.: 54550  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

 ca. 4-6 Min.  180°C ca. 16 Min.  170°C ca. 4 Min.  200°C 0% LF 8 Min.

# HÄHNCHEN NUGGETS PANIERT



## CHICKEN NUGGETS IM BACKTEIG „CLASSIC“ VORGEBRATEN

Hähnchenfleisch fein zerkleinert (51%),  
flüssig gewürzt, geformt, mit Backteig  
ummantelt, vorgebraten

Zusatzstoffe: Backtriebmittel: E450 und E500

21 g = Artikel-Nr.: 54570  
Im 3 kg Karton

### Zubereitungsmöglichkeiten:



8-10 min.



180°C ca. 14-15 Min.



160°C ca. 4-5 Min.



190°C 0%LF 7-8 Min.





## CHICKEN NUGGETS IM BACKTEIG „FIRST CHOICE“ VORGEBRATEN

Hähnchenbrustfilet fein zerkleinert (65%), flüssig gewürzt, geformt, mit Backteig ummantelt, vorgebraten

Zusatzstoffe: Backtriebmittel: E450 und E500

21 g = Artikel-Nr.: 54571  
Im 9 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

ca. 6 Min. 180°C ca. 12-14 Min. 160°C ca. 4-5 Min. 190°C 0% LF 7-8 Min.

## CHICKEN FINGERS „CRUNCHY POTATOE“ VORGEBRATEN

Hähncheninnenfilets, flüssig gewürzt, in einer knusprigen Kartoffelpanade, vorgebraten

Zusatzstoffe: Backtriebmittel: E450 und E500, Emulgator E471 und E472e, Säuerungsmittel E260, Mehlbehandlungsmittel: E300 und E920

1500 g = Artikel-Nr.: 52311  
Im 9 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

ca. 8 Min. 220°C ca. 16-18 Min.  
140°C ca. 9 Min. 190°C 0% LF 10 Min.



## CHICKEN FINGERS „AMERICAN STYLE“ VORGEBRATEN

Hähncheninnenfilets, flüssig gewürzt, in einer würzig knusprigen Panade, vorgebraten

Zusatzstoffe: Backtriebmittel: E450 und E500

1500 g = Artikel-Nr.: 52316  
Im 9 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

ca. 8 Min. 220°C ca. 16-18 Min.  
140°C ca. 9 Min. 190°C 0% LF 10 Min.



# FÜR DIE KLEINEN HÄHNCHEN PANIERT



## HÄHNCHEN-DINOS VORGEBRATEN

aus fein zerkleinertem  
Hähnchenbrustfleisch  
geformt, flüssig gewürzt,  
in Cornflakes-Panade,  
vorgebraten

40 g = Artikel-Nr.: 52475  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

 ca. 4-6 Min.

 180°C ca. 16 Min.

 170°C ca. 4 Min.

 200°C 0% LF 8 Min.





## GEFLÜGEL DINOS

aus fein zerkleinertem Hähnchenfleisch und 25% Putenfleisch geformt, mit 8% Flüssigwürzung, paniert

33 g = Artikel-Nr.: 2475  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

 ca. 6 Min.  150°C ca. 6 Min.  200°C 0% LF 9 Min.\*



## GOKKELCHEN

aus fein zerkleinertem Hähnchenfleisch und 25% Putenfleisch geformt, mit 8% Flüssigwürzung, paniert

66 g = Artikel-Nr.: 2480  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

 ca. 6 Min.  150°C ca. 6 Min.  200°C 0% LF 9 Min.\*

# HÄHNCHEN BURGER PANIERT



## CHICKEN BURGER PANIERT VORGEBRATEN

aus fein zerkleinertem Hähnchenbrustfilet geformt,  
flüssig gewürzt, paniert, vorgebraten

100 g = Artikel-Nr.: 52330  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

 ca. 8 Min.

 200°C ca. 15 Min.

 160°C 7 Min.

 200°C 0%LF 11 Min.





## CRUNCHY CHICKEN BURGER „CLASSIC“ VORGEBRATEN

aus fein zerkleinertem Hähnchenfleisch geformt, flüssig gewürzt,  
in Cornflakes-Panade, vorgebraten

125 g = Artikel-Nr.: 52310  
Im 9 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

👉 ca. 8 Min.    📄 200°C ca. 15 Min.    📄 160°C 5 Min.    📄 200°C 0% LF 10 Min.



## CHICKEN BURGER

aus fein zerkleinertem Hähnchenfleisch und 25% Putenfleisch geformt,  
mit 8% Flüssigwürzung, paniert

70 g = Artikel-Nr.: 2470  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

👉 ca. 8 Min.    📄 160°C 7 Min.    📄 220°C 0% LF 11 Min.\*

# CHICKEN WINGS



## CHICKEN WINGS MARINIERT

Hähnchenflügel, ohne Spitze, geteilt, mariniert

Artikel-Nr.: 9510  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

-  ca. 10-12 Min.
-  160°C ca. 45 Min.
-  120°C ca. 11 Min.
-  170°C 90% LF 13 Min.



## CHICKEN WINGS BBQ MILD, VORGEGART

Hähnchenflügel, ohne Spitze, geteilt, flüssig gewürzt, mild mariniert, vorgegart

Artikel-Nr.: 59513  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

-  ca. 10-12 Min.
-  200°C ca. 30 Min.
-  120°C ca. 9 Min.
-  170°C 90% LF 13 Min.

## BBQ CHICKEN WINGS VORGEGART

Hähnchenflügel, ohne Spitze, geteilt, flüssig gewürzt, pikant-rauchig mariniert, vorgegart

2500 g = Artikel-Nr.: 59611  
Im 10 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

-  ca. 10-12 Min.   
  200°C ca. 30 Min.  
 120°C ca. 9 Min.   
  170°C 90% LF 13 Min.



## HOT & SPICY CHICKEN WINGS VORGEGART

Hähnchenflügel, ohne Spitze, geteilt, flüssig gewürzt, scharf mariniert, vorgegart

2500 g = Artikel-Nr.: 59610  
Im 10 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

-  ca. 10-12 Min.   
  200°C ca. 30 Min.  
 120°C ca. 9 Min.   
  170°C 90% LF 13 Min.



## HONEY & GARLIC CHICKEN WINGS VORGEGART

Hähnchenflügel, ohne Spitze, geteilt, flüssig gewürzt, mariniert mit Honig und Knoblauch, vorgegart

2500 g = Artikel-Nr.: 59615  
Im 10 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

-  ca. 10-12 Min.   
  200°C ca. 30 Min.  
 120°C ca. 9 Min.   
  170°C 90% LF 13 Min.



## CRUNCHY CHICKEN WINGS VORGEBRATEN

Hähnchenflügel, ohne Spitze, geteilt, flüssig gewürzt, in einer würzig knusprigen Panade, vorgebraten

2500 g = Artikel-Nr.: 59620  
Im 10 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

-  ca. 12-14 Min.   
  185°C ca. 30 Min.  
 140°C ca. 9 Min.   
  170°C 0% LF 16 Min.



# HÄHNCHEN KEULE & HALBE GRILLER



## DRUM STICKS VORGEGART

Hähnchenunterkeule, flüssig gewürzt,  
mariniert, vorgegart

Artikel-Nr.: 100820  
Im 3 kg Karton

### Zubereitungsmöglichkeiten:

 ca. 8-10 Min.

 180°C ca. 35 Min.

 140°C ca. 11 Min.

 160°C 90% LF 18 Min.



## HÄHNCHENSCHENKEL GEWÜRZT VORGEGART

Hähnchenschenkel, gewürzt, vorgegart

180 g = Artikel-Nr.: 540118  
 200 g = Artikel-Nr.: 540110  
 240 g = Artikel-Nr.: 540114  
 Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

☞ ca. 40 Min. ☞ 180°C ca. 40 Min. ☞ 120°C ca. 20 Min. ☞ 170°C 60% LF 21 Min



## GRILLHÄHNCHEN HALBIERT UND GEWÜRZT VORGEGART

halbiertes Hähnchen ohne Innereien, gewürzt, vorgegart

Zusatzstoffe: Verdickungsmittel: Guarkernmehl

320 g = Artikel-Nr.: 520666  
 Im 10 kg Karton  
 475 g = Artikel-Nr.: 520966  
 Im 9,5 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

☞ 180°C ca. 50 Min. ☞ 170°C ca. 8 Min. ☞ 180°C 0% LF 30-35 Min.

# FIX & ZART

## AUS DER HÄHNCHEN-KEULE



### HÄHNCHEN-PFANNENGYROS VORGEBRATEN

Hähnchenoberkeulenfleisch, typisch gewürzt,  
vorgebraten, in Streifen geschnitten

Artikel-Nr.: 51350  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:



ca. 10 Min.



200°C ca. 10 Min.



210°C 0% LF 8 Min.



## HÄHNCHENSTEAKS AUS DER OBERKEULE VORGEBRATEN

Hähnchenoberkeulenfleisch mit Haut, gewürzt, ohne Knochen, vorgebraten

90 g = Artikel-Nr.: 51450  
120 g = Artikel-Nr.: 51452  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

ca. 7 Min. 220°C ca. 12 Min. 170°C ca. 7 Min. 270°C 0% LF 7 Min.



## HÄHNCHENGESCHNETZELTES AUS DER KEULE VORGEBRATEN

Hähnchenkeulenfleisch, flüssig gewürzt, vorgebraten, in Streifen geschnitten

Artikel-Nr.: 51600  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

ca. 10 Min. 200°C ca. 10 Min. 210°C 0% LF 8 Min.



## HÄHNCHEN-KEBAB VORGEKART

Hähnchenkeulenfleisch, typisch gewürzt, vorgegart, geschnitten  
Zusatzstoffe: Säuerungsmittel: E331

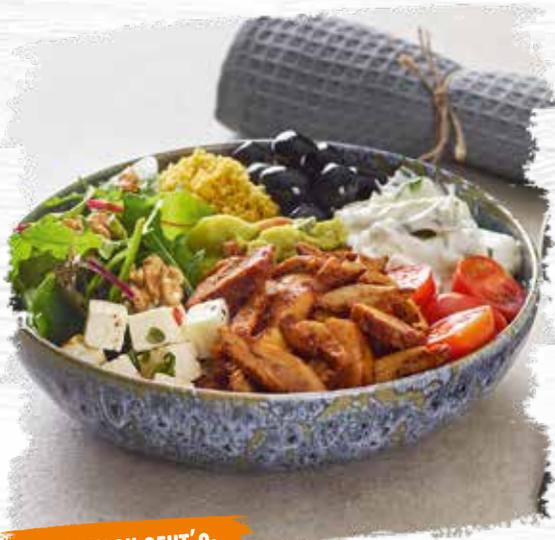
Artikel-Nr.: 51550  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

ca. 10 Min. 200°C ca. 10 Min. 210°C 0% LF 8 Min.

# REZEPT-IDEEN

## GRIECHISCHE BOWL MIT UNSEREM HÄHNCHEN-PFANNEN-GYROS



### SO EINFACH GEHT'S:

Kombinieren Sie unser Pfannen-Gyros mit den folgenden Zutaten und erhalten eine trendige Bowl nach Griechischer Art.

#### Zutaten:

Wildkräutersalat	Oliven
Hirtenkäse	Guacamole
Kräuteröl	Couscous
Tomaten	Paprika
Tzatziki	Zucchini

## BACKTEIGNUGGETS MIT SÜSSKARTOFFELPOMMES UND TRÜFFEL-MAYONNAISE



### SO EINFACH GEHT'S:

Die folgenden Zutaten miteinander kombinieren und genießen.

200g Sprehe Chicken Nuggets im Backteig
200g Süßkartoffelpommes
80g Mayonnaise
20ml Trüffelöl
¼ Trüffel, frisch geraspelt
Salz und Pfeffer nach Geschmack

## HÄHNCHENBRUSTFILET MIT RAUCHIGER ERDNUSS-INGWER-MARINADE



### SO EINFACH GEHT'S:

Kombinieren Sie die folgenden Zutaten und erhalten eine leckere Marinade für unser 5xD Hähnchenbrustfilet.

#### Zutaten:

100g Speck geräuchert	2EL Rohrzucker	225g Peanut Butter
125g Bacon	125g Ahornsirup	
500ml Cola	1TL Rauchsatz	
250g Zwiebeln	1TL Pfeffer, schwarz	
250ml Sojasauce	1TL Salz	
250ml Sweet Chili Sauce	Abrieb einer Limette	
350g Ketchup	1TL Thymian, gehackt	
1EL Ingwer	1TL Oregano, gehackt	

# PUTE UNPANIERT



## PUTENSCHNITZEL NATUR UNGEWÜRZT

geschnitten aus der Putenbrust

Zubereitungsmöglichkeiten:

 ca. 16 Min.

 240°C 90% LF ca. 10 Min.\*

120 g = Artikel-Nr.: 6123  
140 g = Artikel-Nr.: 6143  
160 g = Artikel-Nr.: 6163  
Im 3 kg Karton

## PUTENSCHNITZEL GEWÜRZT

geschnitten aus der Putenbrust, mit 8% Flüssigwürzung

Zubereitungsmöglichkeiten:

 ca. 16 Min.

 240°C 90% LF ca. 10 Min.\*

100 g = Artikel-Nr.: 6100  
120 g = Artikel-Nr.: 6120  
140 g = Artikel-Nr.: 6140  
160 g = Artikel-Nr.: 6160  
180 g = Artikel-Nr.: 6180  
Im 3 kg Karton

# PUTE UNPANIERT



## PUTE CLASSIC UNPANIERT VORGEBRATEN

Putenbruststücke zusammengefügt,  
flüssig gewürzt, vorgebraten

80 g = Artikel-Nr.: 56080  
100 g = Artikel-Nr.: 56100  
120 g = Artikel-Nr.: 56120  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:



ca. 10 Min.



150°C ca. 6 Min.



220°C 40% LF 9 Min.



### PUTENFILET MARINIERT

geschnitten aus der Putenbrust, mit 8% Flüssigwürzung, mariniert

150 g = Artikel-Nr.: 9815  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

ca. 16 Min. 240°C 90% LF ca. 10 Min.\*



### PUTEN ROULADE „HAUSFRAUENART“

geschnitten aus der Putenbrust, mit 8% Flüssigwürzung, gefüllt mit geräuchertem Bauchspeck, Senf und Zwiebeln, mariniert

Zusatzstoffe: Konservierungsstoff: Natriumnitrit (E250), Antioxidationsmittel: Natrium-Iso-Ascorbat (E316), Stabilisator: Diphosphate (E450)

Zubereitungsmöglichkeiten:

170°C ca. 55 Min. 160°C 90% LF 20 Min.



### TRUTHAHN-GYROS VORGEBRATEN

Gyrosfleisch aus geschnetzelter Putenoberkeule, typisch gewürzt, vorgebraten

Zusatzstoffe: Stabilisatoren: E262, E331, E301

Artikel-Nr.: 51300  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

ca. 10 Min. 200°C ca. 10 Min. 210°C 0% LF 8 Min.

# PUTE PANIERT



## PUTENSCHNITZEL „WIENER ART“

extra dünne Putenschnitzel  
mit 8% Flüssigwürzung,  
paniert mit einer klassischen  
Semmelbrösel Panade,  
einzeln entnehmbar, tiefgefroren

140g = Artikel-Nr.: 7640  
160g = Artikel-Nr.: 7660  
180g = Artikel-Nr.: 7680  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:



ca. 10 Min.



160°C ca. 6 Min.





## PUTENSCHNITZEL PANIERT

aus Putenbrustfilet geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung, paniert

80 g = Artikel-Nr.: 7080  
 100 g = Artikel-Nr.: 7100  
 120 g = Artikel-Nr.: 7120  
 140 g = Artikel-Nr.: 7140  
 160 g = Artikel-Nr.: 7160  
 180 g = Artikel-Nr.: 7180  
 Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

 ca 8 Min.  160°C 7 Min.  220°C 0% LF 11 Min.\*

## PUTENSCHNITZEL PANIERT VORGEBRATEN

aus Putenbrustfilet geschnitten, flüssig gewürzt, paniert, vorgebraten

120 g = Artikel-Nr.: 57121  
 140 g = Artikel-Nr.: 57140  
 160 g = Artikel-Nr.: 57160  
 180 g = Artikel-Nr.: 57180  
 200 g = Artikel-Nr.: 57200  
 Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

 ca. 12 Min.  200°C ca. 16-20 Min.  160°C ca. 5-6 Min.  200°C 0% LF 15 Min.



# PUTE PANIERT



## PUTE FILETTO PANIERT VORGEBRATEN

Putenbruststücke zusammengefügt, flüssig gewürzt, in einer Cornflakes-Panade, vorgebraten

60 g = Artikel-Nr.: 57060  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

 ca. 12 Min.

 200°C ca. 16-20 Min.

 160°C ca. 5-6 Min.

 200°C 0% LF 15 Min.



## PUTEN-FORM-SCHNITTE

aus fein zerkleinertem Putenfleisch und 25% Hähnchenfleisch geformt, mit 8% Flüssigwürzung, paniert

125 g = Artikel-Nr.: 7525  
150 g = Artikel-Nr.: 7550  
200 g = Artikel-Nr.: 7590  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

 ca. 8 Min.

 160°C 7 Min.

## PUTEN-FORM-SCHNITTE VORGEBRATEN

aus fein zerkleinertem Putenfleisch geformt, flüssig gewürzt, paniert, vorgebraten

125 g = Artikel-Nr.: 57525  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

 ca. 12 Min.

 200°C ca. 16-20 Min.

 160°C ca. 5-6 Min.

 200°C 0% LF 15 Min.



### PUTEN-CORDON-BLEU

geschnitten aus der Putenbrust, mit 8% Flüssigwürzung, gefüllt mit Formfleisch-Putenkochschinken und Käse, paniert

Zusatzstoffe: Konservierungsstoff: Natriumnitrit;  
Stabilisatoren: Natriumcarbonat, Diphosphat

150 g = Artikel-Nr.: 8150  
175 g = Artikel-Nr.: 8175  
Im 3 kg Karton

**Zubereitungsmöglichkeiten:**

ca. 18-20 Min. 140°C ca. 15 Min. 190°C 0% LF 18 Min.\*



### PUTEN ART CORDON BLEU VORGEBRATEN

Putenbruststücke zusammengefügt, flüssig gewürzt, mit Formfleisch-Putenkochschinken und Käse gefüllt, paniert, vorgebraten

Zusatzstoffe: Konservierungsstoff: Natriumnitrit;  
Stabilisatoren: Natriumcarbonat, Diphosphat

150 g = Artikel-Nr.: 58150  
Im 3 kg Karton

**Zubereitungsmöglichkeiten:**

ca. 12 Min. 200°C ca. 25 Min. 140°C 15 Min. 190°C 0% LF 18 Min.

# FRIKADELLEN

## GEFLÜGEL FRIKADELLENBÄLLCHEN „CHILI CHEESE“ VORGEBRATEN

gewürztes Geflügelfleisch, mit einer zart  
schmelzenden Chili-Cheese Füllung, vorgebraten

Zusatzstoffe: Schmelzsatz: E331

20 g = Artikel-Nr.: 101911  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:



ca. 10-12 Min.



200°C ca. 12 Min.



130°C 8 Min.



190°C 0% LF 7 Min.





### GEFLÜGEL FRIKADELLENBÄLLCHEN VORGEBRATEN

gewürztes Geflügelfleisch, vorgebraten

20 g = Artikel-Nr.: 101912  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

- ca. 10-12 Min.
- 200°C ca. 12 Min.
- 130°C 8 Min.
- 190°C 0% LF 7 Min.



### GOURMET GEFLÜGELFRIKADELLE VORGEBRATEN

gewürztes Geflügelfleisch, vorgebraten

60 g = Artikel-Nr.: 9260  
100 g = Artikel-Nr.: 9200  
120 g = Artikel-Nr.: 9202  
Im 3 kg Karton

80 g = Artikel-Nr.: 9280  
Im 3,2 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

- ca. 16 - 18 Min.
- 200°C ca. 22 Min.
- 140°C ca. 10 Min.
- 160°C 0% LF 15 Min.



### RINDFLEISCH FRIKADELLENBÄLLCHEN VORGEBRATEN

gewürztes Rindfleisch, vorgebraten

20 g = Artikel-Nr.: 101013  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

- ca. 10-12 Min.
- 200°C ca. 12 Min.
- 130°C 8 Min.
- 190°C 0% LF 7 Min.



### GEFLÜGEL-CEVAPCICI VORGEBRATEN

gewürztes Geflügelfleisch, vorgebraten

30 g = Artikel-Nr.: 10130  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

- ca. 10-12 Min.
- 200°C ca. 12 Min.
- 130°C 8 Min.
- 190°C 0% LF 7 Min.



# GEFLÜGEL-WURST



## GEFLÜGELBRATWURST VORGEBRATEN UND GEBRÄUNT

gewürztes Geflügelfleisch im Schafsaitling,  
vorgebraten

Zusatzstoffe: Stabilisator: E331

50 g = Artikel-Nr.: 53725

90 g = Artikel-Nr.: 53729

Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:



ca. 12-14 Min.



160°C 30% LF 12 Min.





## GEFLÜGEL-BRATWURST

gewürztes Geflügelfleisch, im Rindercollagendarm

Zusatzstoffe: Stabilisator: E331

100 g = Artikel-Nr.: 372020

Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:



ca. 12-14 Min.



210°C 60% LF 5 Min.



## GEFLÜGEL-WIENER

gewürztes Geflügelfleisch, im Rindercollagendarm

Zusatzstoffe: Konservierungsstoff: E250, Stabilisator: E450,  
Antioxidationsmittel E300 und E301

100 g = Artikel-Nr.: 372010

50 g = Artikel-Nr.: 372005  
Im 3 kg Karton

Zubereitungsmöglichkeiten:

ca. 6 Min. im Wasserbad erhitzen.

Dieser Katalog ist entstanden  
mit Unterstützung von

- adworx GmbH
- Steffen Walter Studios
- Matthias Hoffmann Fotodesign

HIER WARTEN WEITERE PRODUKTE AUF SIE:  
[www.sprehe.de](http://www.sprehe.de)



**Sprehe Geflügel- u. Tiefkühlfeinkost Handels GmbH & Co. KG**

Mühlenstraße 21 · 49661 Cloppenburg

Tel.: +49 (0)4471 – 850310 · Mail: [info@sprehe.de](mailto:info@sprehe.de)

[www.sprehe.de](http://www.sprehe.de)