

Produkt Spezifikation



Tori Gyoza

*Teigtaschen mit Huhn und Gemüse
Raviolis au poulet et aux légumes
Ravioli di pollo e verdure*

Artikel-Nr.: 20170020

Verkehrsbezeichnung: premium gefrorenen Gyoza, bieten Köchen eine bequeme und zugleich luxuriöse Grundlage für kreative Vorspeisen oder Fingerfood. Mit einem zarten, knusprigen Teig und einer Füllung aus saftigem Schweizer Hähnchen-Fleisch und lokalem Gemüse, bieten diese Gyoza aussergewöhnlichen Geschmack und Textur.

Sie sind ideal für eine schnelle Zubereitung: einfach dämpfen und in der Pfanne knusprig anbraten.

Servieren Sie sie mit individuell abgestimmten Saucen und Garnituren, um ein einzigartiges Signature-Gericht zu kreieren und gleichzeitig Premium-Qualität und Konsistenz zu wahren.

Zutaten: Teig 45% (**Weizenmehl**, Wasser, Paprikapulver, fluoridiertes Kochsalz) Füllung 55% (Schweizer Hühnerfleisch 17%, Brühe (Wasser, Gewürze) 9%, Kohl 7%, Mais 7%, Lauch 6%, **Paniermehl(Weizenmehl**, Speisesalz, Hefe) 3%, Gewürzöle (Sonnenblumenöl, Zwiebel, Schalotten, Ingwer)3%, **Sojasauce (Sojabohnen**, Wasser, **Weizen**, Salz), Maisstärke, Ingwer, Knoblauch, fluoridiertes Kochsalz, weisser Pfeffer)
Hinweise für Allergiker: Für Allergene, einschliesslich glutenhaltiges Getreide, siehe **fettgedruckte** Zutaten

Produktbeschreibung: Tiefgekühlte Gyoza hergestellt in der Region Zürich, gefüllt mit hochwertigen Hähnchen-Fleisch und lokal angebautem Gemüse. Fein abgestimmt mit natürlichen Gewürzen und umhüllt von edlem grünen Teig aus Schweizer Mehl und Paprika. Zart, aromatisch und ein echter Knaller

Beschaffenheit: gefroren

Abmessungen, TK: ca. 100 x 20 x 25 mm (L x B x H)

EAN-Verkaufseinheit: 7640143240036

Zolltarifnummer: 1902.2000

Midesthaltbarkeit: 365 Tage

Restlaufzeit: 240 Tage

Lagerbedingungen: Transport und Lagerung bei -18% C; nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Sprachen auf Verpackung: DE, GB, FR, IT

Aufbau Umverpackung: 1 x 2 kgs (1 kg = ca. 45 Stücke)

Umverpackung: 1 x Karton 300 x 250 x 140 mm, 1 x Etikette 147 x 105 mm

Verpackung VE: 1 x Beutel, , plus Anleitungshinweis zur Zubereitung

Pro VE: 2.000 kg Nettogewicht, 2.245 kg Bruttogewicht

Karton pro Lage: 12

Lagen pro Palette: 6

Karton pro Palette: 68

Zubereitungsempfehlung: Bei mittlerer Hitze zwei Teelöffel Öl in eine beschichtete Pfanne geben und auf 180°C (Gas 4-5) erhitzen. Die gefrorenen Gyoza in die Pfanne legen. Ein Glas Wasser in die Pfanne giessen bis 1/3 jedes Gyoza mit Wasser bedeckt ist. Auf hohe Hitze stellen (220°C, Gas 7-8). Pfanne abdecken und ca. 7 Minuten kochen lassen.

Der Deckel öffnen und abwarten, bis der Boden der Gyoza goldbraun und knusprig ist.

Mit individuell abgestimmten Saucen und Garnituren kreieren Sie ein einzigartiges Signature-Gericht.

Nährwerte: folgt

Hergestellt in der Schweiz

Hersteller: Alpantex GmbH, Loostrasse 11, CH-Rüschlikon / info@veggyoza.com

Datum: 30 Jan., 2026 / Rev. 0006

