

*zart, zärter,*  
**Zärterling®**

für den perfekten Fleischgenuss



ANWENDUNG OHNE



ANWENDUNG MIT



**NEU**



ZärterLING®  
liquid 3D  
ohne Salz



# Zärterling®

## PULVER

### M7650 ZärterLING® CLA

Der Klassiker. Ein Fleischveredler mit Tradition für einen zarten, saftigen Biss und perfekter Frischhaltung.

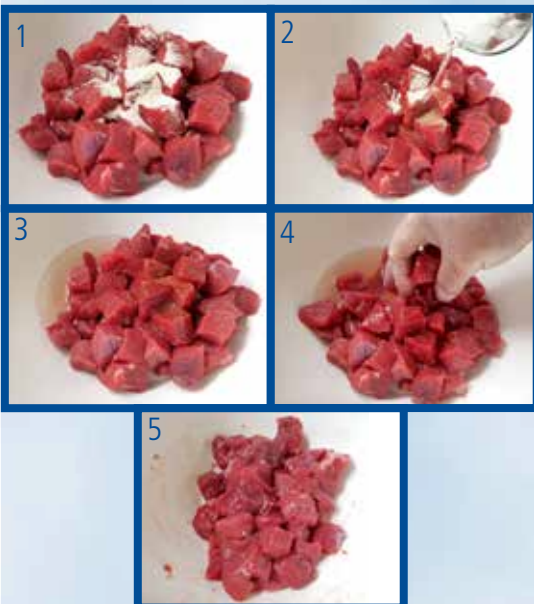
### M7651 ZärterLING® Power

Der Kraftvolle. Mit diesem Fleischveredler werden Ihre Fleischerzeugnisse nicht nur zart sondern auch besonders saftig.

### M7652 ZärterLING® Fruchtig CLA

Der Zarte. Fruchtextrakte mürben das Fleisch perfekt und geben ihm zusätzlich die nötige Saftreserve. Perfekt auch für die Küchenanwendung.

### Anwendung ZärterLING® Pulver



## FLÜSSIG

### M7655 ZärterLING® Power liquid CLA

Das Flüssige. Ein konzentrierter flüssiger Fleischveredler mit vorgelösten Wirkstoffen. Effizient und schnell in der Anwendung, gerade bei größeren Mengen.

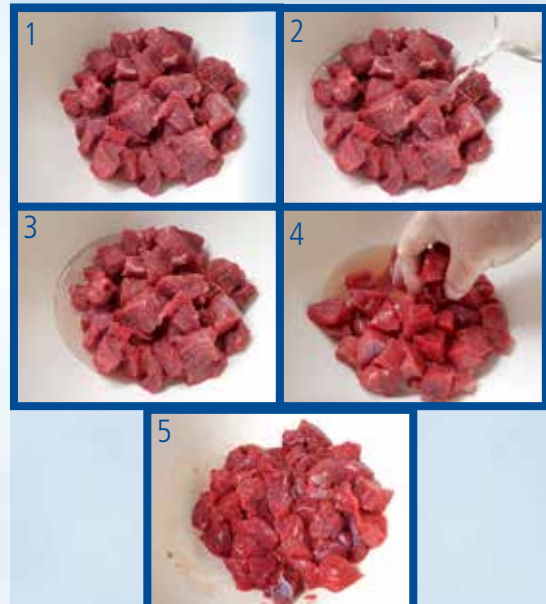
### M7656 ZärterLING® liquid komplett 3D

Der gebrauchsfertige Allrounder mit Frischechutz. Allzeit bereit, sofort verfügbar und für fast alles zu gebrauchen. Ideal für die Ladenanwendung. Für eine perfekte Optik und Geschmack bis zur Zubereitung zu Hause.








### M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz

Aufgebaut auf ZärterLING® Liquid komplett 3D und ohne Salz. Perfekt für die Anwendung in Kombination mit gewürzten Produkten, wie z.B. Panaden oder Gewürzsalze.

### Anwendung ZärterLING® liquid



# ANWENDUNGSÜBERSICHT

Art.Nr. Produktname		M7650 ZärterLING® CL	M7651 ZärterLING® Power	M7652 ZärterLING® CL Fruchtig	M7655 ZärterLING® Power liquid	M7656 ZärterLING® liquid kom- plett 3D	M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
unbehandeltes Fleisch		X	X	X	X	X	X
Fleisch- zubereitung		✓	nur: mici, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, cevapcici und plieskavice			✓	✓
		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fleisch- erzeugnisse		✓	✓	✓	✓	✓	✓
		✓	✓	✓	✓	✓	✓
gewürztes und gegartes Fleisch		nur: mici, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, cevapcici und plieskavice					
 in Würfeln	Zugabe / kg	15g	10g	10g	15g-20g	60g-100g	60g-100g
	Flüssigkeit / kg	100g	100g	100g	100g	n.E.	n.E.
 in Scheiben	Zugabe / kg	15g-25g	10g-20g	10g	20g-40g	100g	100g
	Flüssigkeit / kg	150g-250g	150g-200g	100g	150g-200g	n.E.	n.E.
 am Stück	Zugabe / kg	20g	20g	20g	20g	100g	100g
	Flüssigkeit / kg	200g	200g	100g	200g	n.E.	n.E.

## Begriffsbestimmung:

**Unbehandeltes Fleisch/frisches Fleisch:** Fleisch, das zur Haltbarmachung ausschließlich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurde, einschließlich vakuumverpacktes oder in kontrollierter Atmosphäre umhülltes Fleisch.

**Fleischzubereitungen:** frisches Fleisch, einschließlich Fleisch, das zerkleinert wurde, dem Lebensmittel, Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einem Bearbeitungsverfahren unterzogen wurde, das nicht ausreicht, die innere Muskelfaserstruktur des Fleisches zu verändern und so die Merkmale frischen Fleisches zu beseitigen.

**Fleischerzeugnisse:** verarbeitete Erzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Fleisch oder der Weiterverarbeitung solcher verarbeiteter Erzeugnisse so gewonnen werden, dass bei einem Schnitt durch den Kern die Schnittfläche die Feststellung erlaubt, dass die Merkmale von frischem Fleisch nicht mehr vorhanden sind.

**Flüssigkeit:** Hier wird i.d.R. Trinkwasser verwendet, kann aber bei bestimmten Anwendungen auch eine andere Zusatzstofffreie Flüssigkeit wie Milch (z.B. bei Schnitzel) sein. Das Vorhandensein von anderen Flüssigkeiten als Wasser oder die Einbringung von Wasser von mehr als 5% ist ggf. in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung kenntlich zu machen (z.B. „Schweinesteak mariniert, mit Würzlakesatz“ oder „Spießbraten mit Flüssigwürzung“). Dadurch wird der Verbraucher auf den Fremdwassergehalt hingewiesen.



### *Panierte Hähnchenspieße*

**1 kg Hähnchenbrustfilet** in etwa 70g schwere Streifen schneiden. Mit **100g ZärterLING® liquid komplett 3D ohne Salz** kurz vermischen, kurz ruhen lassen und **30g Joghurt** untermischen. Anschließend mit **100g M05287 PANIFIX® Panko Japanese CL** panieren und auf Spieße stecken.

**Zubereitungsempfehlung:** Die Spieße in der Pfanne mit reichlich Fett oder in der Fritteuse ausbacken.

**Beilagenempfehlung:** Sate - Erdnussauce aus M01344 Asia Compound für Erdnuss-Sate Sauce Hf CL.

### *Schnitzel*

**1kg Schweine Oberschale** in Schnitzel schneiden. **20g Zärterling® liquid 3D ohne Salz** zugeben und einmassieren bis die gesamte Flüssigkeit vom Fleisch aufgenommen wurde. Nun die Schnitzel durch **30g M4981 Panifix® Nasspanade** ziehen und mit **140g M01253 Panifix® Fix Panade CL** panieren. Die Panade fest andrücken. Die panierten Schnitzel können roh auch länger gelagert werden.

**Zubereitungsempfehlung:** Die Schnitzel in reichlich Öl oder Butterschmalz in einer Pfanne ausbraten.

**Beilagenempfehlung:** Unser Fleischer F60072502 Salat Dressing für Kartoffel-Salat.

