

EMPANADAS

Argentinische Fleischpasteten

DAT → EMPANADAS

EMPANADAS BEEF

Tiefgefrorene Rindfleischpasteten



Empanadas 100g pro Stk. / 6 Stk. pro Packung

Zutaten

Teig: Weizenmehl, Margarine, Salz.

Füllung (gekocht): Rindfleisch (18,75%), Zwiebeln, Eier, grüne Oliven, Frühlingszwiebeln, Butter, Salz, Sonnenblumenöl.

Zubereitung im Backofen:

Backofen (E-Herd) auf 220 Grad vorheizen (Umluftherd auf 200 Grad). Backzeit: ca. 15 Min.

EMPANADAS CHICKEN

Tiefgefrorene Hähnchenfleischpasteten



Empanadas 100g pro Stk. / 6 Stk. pro Packung

Zutaten

Teig: Weizenmehl, Margarine, Salz.

Füllung (gekocht): Hähnchenfleisch (19%), eingelegte Paprikaschoten, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, pürierte Tomaten, Salz, weißer Pfeffer, gemahlener Cayennepfeffer, Hühnerbrühe, geschmacksneutrale Gelatine.

Zubereitung in der Friteuse:

Das Öl gut erhitzen und die Pasteten 8 Minuten frittieren, bis sie goldbraun sind.

Empanadas - Edle Fleischpasteten mit saftiger Füllung

Es gibt unendlich viele Rezepte für eine Empanada, unsere haben eines gemeinsam, die Füllung besteht immer aus bestem Rind- oder Hähnchenfleisch, frischen Kräutern und Gemüse. Die schmackhaften Pasteten werden für die DAT Handelsgesellschaft mbH® in Deutschland nach eigenem Rezept in unterschiedlichen Größen hergestellt. Sie sind ein ideales Gericht für große Veranstaltungen und Buffets. In 15 Minuten zubereitet und warm oder kalt serviert sind Sie eine spannende und köstliche Abwechslung für den Gaumen. Probieren Sie Empanadas, die klassische Vorspeise aus Argentinien.

DAT

Handelsgesellschaft mbH

Hugo-Eckener-Str. 33b
50829 Köln

Fon: +49 221 340 91 97 0
Fax: +49 221 340 91 97 20

info@dat-tripodi.de
www.dat-tripodi.de

