



Framleitt úr náttúrulegum, fyrsta flokks afurðum án allra aukaefna.
Allar vörur eru handunnar eftir hefðum Langenbach.

Fulleldað, tilbúið til neyslu.
Fyrir ýmis tilefni en fyrst og fremst til að njóta.

Engin auka- eða hjálparefni eru notuð við framleiðsluna.
Án auka bragðefna, fosfata eða bindiefna.

Tekur skamman tíma að undirbúa og er einfalt í notkun.
Tilbúið til framreiðslu eftir aðeins nokkrar mínútur í ofni.



Grillað yfir kolagrilli

23027
Kjúklingspjót Yakitori með
Chilli sósu, fulleldað
þyngd: 30 g/stk. – 3 kg/ks.
Fjöldi í kassa: 100 stk.
🔥🕒 180°C, í. 6-8 mín.



Grillað yfir kolagrilli

23020
Kjúklingspjót Yakitori Natural,
fulleldað
þyngd: 30 g/stk. – 3 kg/ks.
Fjöldi í kassa: 100 stk.
🔥🕒 180°C, í. 6-8 mín.



23025
Kjúklingspjót Yakitori með
Panang karrí, fulleldað
þyngd: 30 g/stk. – 3 kg/ks.
Fjöldi í kassa: 100 stk.
🔥🕒 180°C, í. 6-8 mín.



23000
Kjúklingsfillet, handskorið og
grillað
þyngd: 10-18 g/stk. – 1 kg/ks.
Fjöldi í kassa: 52 stk.
🔥🕒 170°C, í. 6-8 mín.



Grillað yfir kolagrilli

23040
Kjúklingspjót Yakitori með
Soja sósu, Miniature, fulleldað
þyngd: 15 g/stk. – 1,050 kg/ks.
Fjöldi í kassa: 70 stk.
🔥🕒 180°C, í. 4-6 mín.



Grillað yfir kolagrilli

23045
Kjúklingspjót Yakitori með
Chilli sósu, Miniature, fulleldað
þyngd: 15 g/stk. – 1,050 kg/ks.
Fjöldi í kassa: 70 stk.
🔥🕒 180°C, í. 4-6 mín.



23045



23095
Kjúklingspjót – fulleldað
>4 teg: Ananas/peppadew, cherry-
tómata og feta, paparíku/ólífú og
hnetumarineríngur Þyngd: 25g/stk.
Magn: 1,104 kg/ks. 48 stk/ks.
🔥🕒 170°C, í. 4-6 mín.



23030
Kjúklingspjót með rauðri
papríkuog svörtum ólífum,
fulleldað
þyngd: 25 g/stk. – 1 kg/ks.
Fjöldi í kassa: 40 stk.
🔥🕒 170°C, í. 4-6 mín.



23035
Kjúklingspjót með
hnetumarineríngu, fulleldað
þyngd: 25 g/stk. - 1 kg/ks.
Fjöldi í kassa: 40 stk.
🔥🕒 170°C, í. 4-6 mín.



Framleitt úr náttúrulegum, fyrsta flokks afurðum án allra aukaefn
Allar vörur eru handunnar eftir hefðum Langenbach.

Fulleldað, tilbúið til neyslu.
Fyrir ýmis tilefni en fyrst og fremst til að njóta.

Engin auka- eða hjálparefni eru notuð við framleiðsluna.
Án auka bragðefna, fosfata eða bindiefna.

Tekur skamman tíma að undirbúa og er einfalt í notkun.
Tilbúið til framreiðslu eftir aðeins nokkrar mínútur í ofni.



23150
Pinnamatur Sjávarréttir - blandað
>4 tegundir<, Djúpsteikt
Þyngd í kassa :65 stk.. – 1,155 kg/ks.
📦📦 200°C, í. 6-8 mín.



23130
Risarækja í karrí/kókosraspi,
djúpsteikt
Þyngd: 15 g/stk. – 3 kg/ks.
Fjöldi í kassa: u.þ.b. 200 stk.
📦📦 200°C, í. 6-8 mín.



23135
Risarækja í filódeigi, djúpsteikt
Þyngd: 15 g/stk. – 3 kg/ks.
Fjöldi í kassa: u.þ.b.200 stk.
📦📦 200°C, í. 6-8 mín.



23180
Pinnamatur grænmetisréttir
>4 tegundir<, djúpsteikt
Fjöldi í kasa: 48 stk. – 1,03 kg/ks.
📦📦 200°C, í. 7-8 mín.



23170
Samosa, grænmetisfyllt,
djúpsteikt
Þyngd: 16 g/stk. – 2,56 kg/ks.
Fjöldi í kassa: u.þ.b.160 stk..
📦📦 200°C, ca. 6-8 mín.



23170



23115
Lambaspjót með hunangi og
timían, eldað
Þyngd: 15 g/stk. – 0,990 kg/ks.
Fjöldi í kassa: 66 stk.
📦📦 170°C, í. 3-4 mín.



23110
Lambarúlla >Mediterran<,
handrúllað, eldað
Þyngd: 19 g/stk. – 1 kg/ks.
Fjöldi í kassa: 52 stk.
📦📦 170°C, í. 5-6 mín.



23100

23100
Nautaspjót >Barbeque<,
eldað
Þyngd: 15 g/stk. – 0,990 kg/ks.
Fjöldi í kassa: 66 stk..
📦📦 170°C, í. 4-6 mín.