

Schweinefilet mit Waldpilzfüllung



Produktbeschreibung

Zarte Schweinefilets gefüllt mit einer herzhaften Farce aus Schweinefleisch, Butterpilzen, Steinpilzen und Champignons.

Artikel-Nr. GV 281

Zubereitung:

Das Schweinefilet in der Folie komplett auftauen lassen, danach Folie entfernen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Bei ca. 130°C bis 150°C Umluft ca. 40 – 45 Min. auf eine Kerntemperatur von 68°C bringen. Das Schweinefilet mit Waldpilzfüllung in Tranchen portionieren und servieren.

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100 g

Brennwert	726 kJ (174 kcal)
Fett	10,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,4 g
Kohlenhydrate	1,7 g
davon Zucker	1,1 g
Eiweiß	19,0 g
Salz	0,6 g

GV-Verpackung

Stück pro Karton	10
Gewicht pro Karton	ca. 8 kg
Gewicht pro Stück	ca. 800 g
Palettenbelegung	6 Karton pro Lage
	72 Karton pro Palette