

Fleischpflanzerl "Bayerische Art" gegart, gebräunt



Produktbeschreibung

Typische Frikadelle bestehend aus Schweine- und Rindfleisch, herzhaft gewürzt, fertig gegart und gebräunt

Artikel-Nr. GV 695

Zubereitung:

Gefroren auf Gastrobleche legen. Bei 150°C mit Heißluft auf eine Kerntemperatur von 65°C bringen.

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100 g

Brennwert	1193 kJ (287 kcal)
Fett	21,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,6 g
Kohlenhydrate	6,9 g
davon Zucker	1,6 g
Eiweiß	15,6 g
Salz	1,8 g

GV-Verpackung

Stück pro Karton	40
Gewicht pro Karton	ca. 5 kg
Gewicht pro Stück	ca. 125 g
Palettenbelegung	9 Karton pro Lage

117 Karton pro Palette