

Schweinerücken mit Kruste Allgäuer Art



Produktbeschreibung

Der saftige Schweine-Rücken ohne Bein, abschnittfrei zugeschnitten, ist mit einer Farce bedeckt, bestehend aus Käse, Rauchfleisch und herzhaften Gewürzen. Der Braten ist küchenfertig und problemlos zu portionieren.

Artikel-Nr. GV 176

Zubereitung:

Den Braten in der Folie komplett auftauen lassen. Folie entfernen und den Braten bei 160°C Heißluft backen bis zu einer Kerntemperatur von 68°C (ca. 80 Minuten). Den Braten nach dem Bratvorgang ca. 20 Minuten ruhen lassen und dann portionieren. ACHTUNG: Keinen Kombidampf verwenden! Die Zubereitung ist auch im haushaltsüblichen Backofen bei 160°C (Heißluft 140°C) möglich.

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100 g

Brennwert	859 kJ (206 kcal)
Fett	14,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,4 g
Kohlenhydrate	2,4 g
davon Zucker	1,1 g
Eiweiß	16,5 g
Salz	1,2 g

GV-Verpackung

Stück pro Karton	ca. 3
Gewicht pro Karton	ca. 8 kg
Gewicht pro Stück	ca. 2,5 kg
Palettenbelegung	9 Karton pro Lage
	63 Karton pro Palette