

Schweinefilet gefüllt "Allgäuer Art"



Produktbeschreibung

Das Schweinefilet mit Allgäufüllung besteht aus einem zarten Schweinefilet, sauber zupariert, mit einer herzhaften Füllung aus Käse und Rauchfleisch sowie einer pikanten Käsekruste.

Artikel-Nr. GV 93

Zubereitung:

Das Schweinefilet gefüllt "Allgäuer Art" in der Folie komplett auftauen lassen, danach Folie entfernen. Bei ca. 130°C bis 150°C Umluft ca. 40 Min. bis 45 Min. auf eine Kerntemperatur von 68°C bringen. Das Schweinefilet mit Allgäufüllung in Tranchen portionieren und servieren.

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100 g

Brennwert	853 kJ (205 kcal)
Fett	13,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,5 g
Kohlenhydrate	2,5 g
davon Zucker	1,4 g
Eiweiß	17,9 g
Salz	1,3 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