

Bierbraten "Bayerische Art"



Produktbeschreibung

Der Bayer. Bierbraten besteht aus zugeschnittenem Schweinerücken, gefüllt mit Käse, Röstzwiebeln und Speck. Abgerundet mit einem feinen Bieraroma.

Artikel-Nr. GV 178

Zubereitung:

Den Bierbraten "Bayerische Art" auftauen, danach Folie entfernen. Das Fleisch mit etwas Salz, Pfeffer und eventuell mit Knoblauch würzen. Im Kombidämpfer bei einer Temperatur von 130°C bis 150°C auf eine Kerntemperatur von 65°C bringen. Den »Bayerischen Bierbraten« nach dem Bratvorgang ca. 20 Minuten ruhen lassen und dann portionieren.

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100g

Brennwert	658 kJ (157 kcal)
Fett	8,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,6 g
Kohlenhydrate	2,7 g
davon Zucker	1,3 g
Eiweiß	17,9 g
Salz	1,4 g

GV-Verpackung

Stück pro Karton	4
Gewicht pro Karton	ca. 10 kg
Gewicht pro Stück	ca. 2,5 kg
Palettenbelegung	9 Karton pro Lage
	63 Karton pro Lage