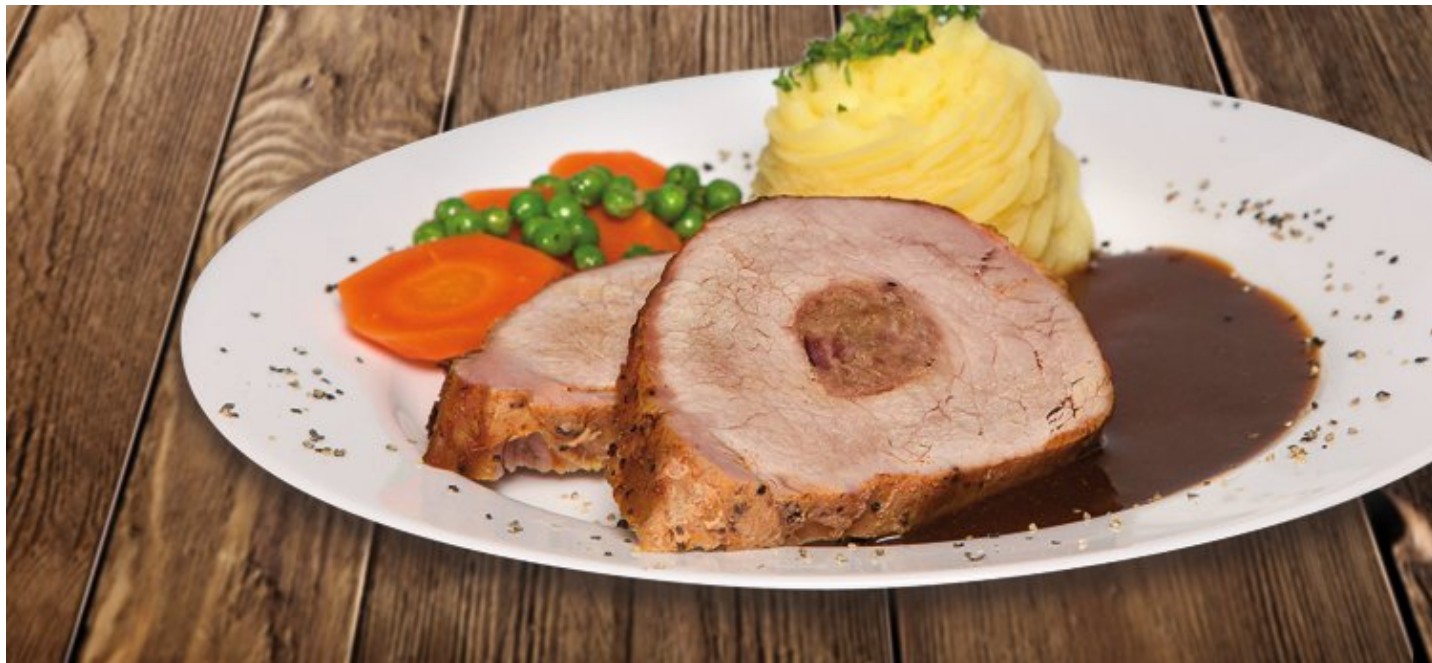


Honigpfefferbraten vom Schweinerücken



Produktbeschreibung

Der Honigpfefferbraten besteht aus zugeschnittenem Schweinerücken, gefüllt mit Hackfleisch, Röstzwiebeln und Rauchfleisch. Abgerundet mit einer herzhaften Honig-Pfeffer-Würzung.

Artikel-Nr. GV 180

Zubereitung:

Den »Honigpfefferbraten« 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 »Honigpfefferbraten« 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	627 kJ (150 kcal)
Fett	7,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,1 g
Kohlenhydrate	2,0 g
davon Zucker	1,1 g
Eiweiß	18,6 g
Salz	1 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