

Spießbraten vom Schweine-Rücken



Produktbeschreibung

Schweine-Rücken ohne Bein, abschnittfrei zugeschnitten und gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Rauchfleisch und Kräutern. Handgerollt, damit problemlos zu portionieren.

Artikel-Nr. GV 110

Zubereitung:

Den »Spießbraten« 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 »Spießbraten« 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 100 g

Brennwert	663 kJ (158 kcal)
Fett	8,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,3 g
Kohlenhydrate	2,2 g
davon Zucker	1,7 g
Eiweiß	19,4 g
Salz	0,8 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 Palette