

Schweine-Baconbraten



Produktbeschreibung

Schweine-Rücken ohne Bein und Schweine-Bäuche weitgehend entfettet, abschnittfrei zugeschnitten und mit jungem, grünem Wirsing gefüllt. Handgerollt, damit problemlos zu portionieren.

Artikel-Nr. GV 114

Zubereitung:

Schweine-Baconbraten auftauen, danach Folie entfernen. Mit Salz, Pfeffer und einer kleinen Prise Paprika würzen. Mit 130°C bis 150°C Kombidampf auf eine Kerntemperatur von 65°C bringen. Braten herausnehmen, abdecken und ca. 20 Minuten ruhen lassen. Schnüre entfernen und portionieren. Besonders leicht kann der Schweine-Baconbraten in kaltem Zustand portioniert werden. Danach 15-20 Minuten auf der Regenerierstufe erhitzen.

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100 g

Brennwert	950 kJ (227 kcal)
Fett	16,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,5 g
Kohlenhydrate	0,9 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	16,0 g
Salz	0,5 g

GV-Verpackung

Stück pro Karton	2
Gewicht pro Karton	ca. 8 kg
Gewicht pro Stück	ca. 4 kg
Palettenbelegung	7 Karton pro Lage

63 Karton pro Palette