

Krustenbraten "Bayerische Art"



Produktbeschreibung

Schweineunterschalen abschnittfrei zugeschnitten, mit Schwarte. Mit feiner Gewürzlake gepökelt und herzhafter Außenwürzung. Mild geräuchert.

Artikel-Nr. GV 116

Zubereitung:

Den Krustenbraten "Bayerische Art" auftauen, danach Folie entfernen. Im Kombidämpfer ca. 30 Minuten bei 100°C mit Schwarte nach oben dämpfen. Danach ist die Schwarte weich und kann in der gewünschten Scheibenstärke problemlos eingeschnitten werden. Anschließend bei 130°C Kombidampf bis zu einer Kerntemperatur von 60°C braten. Die Schwarte etwas salzen und den Braten mit Heißluft bei 200°C weiter braten, bis die Schwarte Blasen wirft (ca. 15 Minuten).

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100 g

Brennwert	776 kJ (186 kcal)
Fett	12,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,0 g
Kohlenhydrate	1,9 g
davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	16,0 g
Salz	1,6 g

GV-Verpackung

Stück pro Karton	3
Gewicht pro Karton	ca. 9 kg
Gewicht pro Stück	ca. 3 kg
Palettenbelegung	9 Karton pro Lage
	63 Karton pro Palette