

Schweine-Rücken mit Wirsingkruste



Produktbeschreibung

Der saftige Schweine-Rücken ohne Bein, abschnittfrei zugeschnitten, ist mit einer Farce bedeckt, bestehend aus Käse, Wirsing, Wammerl und einer herzhaften Gewürzmischung. Der Braten ist küchenfertig und problemlos zu portionieren.

Artikel-Nr. GV 134

Zubereitung:

Den Braten in der Folie komplett auftauen lassen. Folie entfernen und den Braten bei 160°C Heißluft backen bis zu einer Kerntemperatur von 68°C. Den Braten nach dem Bratvorgang ca. 20 Minuten ruhen lassen und dann portionieren.

ACHTUNG: Keinen Kombidampf verwenden!

Die Zubereitung ist auch im haushaltsüblichen Backofen bei 160°C (Heißluft 140°C) möglich. Backzeit ca. 70 Minuten.

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100 g

Brennwert	626 kJ (150 kcal)
Fett	8,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,0 g
Kohlenhydrate	1,0 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	17,3 g
Salz	1,2 g

GV-Verpackung

Gewicht pro Stück	ca. 2,5 kg
Stück pro Karton	3
Gewicht pro Karton	ca. 8 kg
Palettenbelegung	9 Karton pro Lage
	63 Karton pro Palette