

Schweine-Bauch gefüllt



Produktbeschreibung

Magere Schweine-Bäuche, ohne Rippen, schmal geschnitten, mit Brät, Semmeln, frischen Eiern, Gewürzen und Kräutern gefüllt.

Artikel-Nr. GV 188

Zubereitung:

Schweine-Bauch gefüllt 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 70°C braten. Die Schwarte etwas salzen und den Braten mit Heißluft bei ca. 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	1336 kJ (323 kcal)
Fett	28,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	11,4 g
Kohlenhydrate	3,7 g
davon Zucker	0,3 g
Eiweiß	11,9 g
Salz	0,6 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