

Schweine-Rolle "Allgäuer Art"



Produktbeschreibung

Magere Schweine-Bäuche ohne Schwarte, ohne Knorpel, abschnittfrei zugeschnitten und mit feinem Allgäuer Käse und Rauchfleisch gefüllt. Handgerollt, damit problemlos zu portionieren.

Artikel-Nr. GV 195

Zubereitung:

Die Schweine-Rolle "Allgäuer Art" auftauen, danach Folie entfernen. Das Fleisch mit etwas Salz, Pfeffer, Paprika und eventuell Knoblauch würzen. Bei einer Temperatur von 130°C bis 150°C Kombidämpfen, bis die Kerntemperatur von 72°C erreicht ist. Während des Bratvorganges die Schweine-Rolle mehrmals mit Bratensaft übergießen und nach eigenem Geschmack nachwürzen. Die Schweine-Rolle nach dem Bratvorgang ca. 20 Minuten ruhen lassen, dann portionieren.

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100 g

Brennwert	1534 kJ (371 kcal)
Fett	34,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	14,2 g
Kohlenhydrate	2,5 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	12,8 g
Salz	0,6 g

GV-Verpackung

Stück pro Karton	3
Gewicht pro Karton	ca. 10,5 kg
Gewicht pro Stück	ca. 3,5 kg
Palettenbelegung	7 Karton pro Lage
	63 Karton pro Palette

C&C-Verpackung

Gewicht pro Stück	ca. 1,8 kg
-------------------	------------

Gewicht pro Umkarton	ca. 7 kg
Stück pro Faltschachtel	1
Faltschachtel pro Umkarton	4
Palettenbelegung	7 Karton pro Lage
	63 Karton pro Palette