

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 |