

Schweine-Rolle "Fränkische Art"



Produktbeschreibung

Magere Schweine-Bäuche ohne Schwarte, ohne Knorpel, abschnittfrei zugeschnitten und mit Trockenobst (Pflaumen und Aprikosen) gefüllt. Handgerollt, damit problemlos zu portionieren.

Artikel-Nr. GV 196

Zubereitung:

Die Schweine-Rolle "Fränkische Art" auftauen, danach Folie entfernen. Das Fleisch mit etwas Salz, Pfeffer, Curry und eventuell Knoblauch würzen und mit 140°C kombidämpfen bis zu einer Kerntemperatur von 74°C. Während des Bratvorganges die Schweine-Rolle mehrmals mit Bratensaft übergießen, nach eigenem Geschmack nachwürzen und mit Crème fraîche verfeinern. Die Schweine-Rolle nach dem Bratvorgang ca. 20 Minuten ruhen lassen und dann portionieren.

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100 g

Brennwert	1425 kJ (344 kcal)
Fett	30,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	12,0 g
Kohlenhydrate	5,8 g
davon Zucker	4,6 g
Eiweiß	12,8 g
Salz	0,2 g

GV-Verpackung

Stück pro Karton	3
Gewicht pro Karton	ca. 9 kg
Gewicht pro Paar	ca. 3 kg
Palettenbelegung	7 Karton pro Lage

63 Karton pro Palette