

Hubertusbraten mit Edelpilzfüllung



Produktbeschreibung

Der Hubertusbraten besteht aus zugeschnittenem Schweinehals, gefüllt mit Steinpilzen, Butterpilzen und Champignons sowie einer abgerundeten Außenwürzung. Der Braten wird abschnittfrei pariert; so kann exakt kalkuliert werden.

Artikel-Nr. GV 246

Zubereitung:

Hubertusbraten auftauen, danach Folie entfernen. Mit Kombidampf bei einer Temperatur von 130°C bis 150°C auf eine Kerntemperatur von 72°C bringen. Den Braten nach dem Bratvorgang ca. 20 Minuten ruhen lassen und dann portionieren.

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

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100 g

Brennwert	842 kJ (202 kcal)
Fett	14,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,9 g
Kohlenhydrate	1,0 g
davon Zucker	0,4 g
Eiweiß	17,1 g
Salz	0,8 g

GV-Verpackung

Stück pro Karton	3
Gewicht pro Karton	ca. 9 kg
Gewicht pro Stück	ca. 3 kg
Palettenbelegung	6 Karton pro Lage
	72 Karton pro Palette