

# Kalbs-Rollbraten vom Hals



## Produktbeschreibung

Kalbs-Hals abschnittfrei zugeschnitten. Handgerollt, damit problemlos zu portionieren.

Artikel-Nr. GV 385

## Zubereitung:

Den Kalbs-Rollbraten auftauen, danach Folie entfernen. Das Fleisch mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Danach bei 140°C kombidämpfen, bis Kerntemperatur von 76°C erreicht ist. Den Rollbraten herausnehmen, abdecken und ca. 20 Minuten ruhen lassen. Schnüre entfernen und portionieren. Besonders leicht kann der Kalbs-Rollbraten in kaltem Zustand portioniert werden. Danach 15-20 Minuten auf der Regenerierstufe erhitzen.

## Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

### Nährwertangaben für 100 g

Brennwert	460 kJ (109 kcal)
Fett	2,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	21,2 g
Salz	0,1 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