

Kalbs-Brust gefüllt



Produktbeschreibung

Magere Kalbs-Brust, ohne Rippen, ohne Knorpel, sowie vollfleischige Lappen, schmal geschnitten, weitgehend entfettet und mit Brät, Semmeln, frischen Eiern, Gewürzen und Kräutern gefüllt.

Artikel-Nr. GV 436

Artikel-Nr. C&C 437

Zubereitung:

Die gefüllte Kalbsbrust auftauen, danach Folie entfernen. Mit etwas Salz, Pfeffer und etwas Curry oder Paprika würzen und mit 130°C bis 150°C kombidämpfen, bis eine Kerntemperatur von 72°C erreicht ist. Die gefüllte Kalbsbrust nach dem Bratvorgang ca. 20 Minuten ruhen lassen, dann erst portionieren.

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100 g

Brennwert	722 kJ (173 kcal)
Fett	10,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,6 g
Kohlenhydrate	5,0 g
davon Zucker	0,3 g
Eiweiß	13,9 g
Salz	0,8 g

GV-Verpackung

Stück pro Karton	3 Stück à ca. 2,5 kg im Karton
Gewicht pro Karton	ca. 7,5 kg
Gewicht pro Paar	ca. 3 kg
Palettenbelegung	9 Karton pro Lage
	63 Karton pro Palette

C&C-Verpackung

Gewicht pro Stück	ca. 2,7 kg
Gewicht pro Umkarton	ca. 10 kg
Stück pro Faltschachtel	1

Faltschachtel pro Umkarton

4

Palettenbelegung

4 Karton pro Lage

24 Karton pro Palette