

Surhaxen "Bayerische Art"



Produktbeschreibung

Frische Schweinehaxen vom Schlegel - vliessgeschnitten - werden gepökelt, geräuchert, gegart und tiefgefroren. So behalten die Surhax'n ihr herzhaftes Aroma und die besondere Zartheit im Biss.

Artikel-Nr. GV 200

Zubereitung:

Die Surhaxen vollständig auftauen, danach Folie entfernen.

- Als Surhaxe / Schinkeneisbein 40 Minuten bei 100°C im Kombidampf dämpfen. Schwarte obenliegend.
- Als knusprige Grillhaxe 25 Minuten Kombidampf bei 150°C, dann 10 Minuten bei 200°C mit Heißluft backen. Schwarte obenliegend.

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100 g

Brennwert	682 kJ (163 kcal)
Fett	9,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g
Kohlenhydrate	0,2 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	18,6 g
Salz	0,8 g

GV-Verpackung

Stück pro Karton	12 (3x4 folienverpackt)
Gewicht pro Karton	ca. 7 kg
Gewicht pro Stück	ca. 500-600 g
Palettenbelegung	9 Karton pro Lage
	63 Karton pro Palette