

Schweinebauch roh geräuchert, gewürfelt



Produktbeschreibung

Magere Schweinebäuche, ohne Schwarte, ohne Knorpel werden trocken gesalzen, mild geräuchert, fein gewürfelt (Kantenlänge 0,5 - 1 cm) und anschließend schockgefrostet. Die benötigte Menge kann problemlos entnommen werden.

Artikel-Nr. GV 4086

Zubereitung:

Der Schweinebauch roh geräuchert, gewürfelt ist vielseitig einsetzbar. In der Pfanne rösch angebraten eignet er sich z.B. als Beigabe für Salate, Saucen, Röstkartoffeln etc.

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100 g

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Brennwert | 2798 kJ (680 kcal) |
| Fett | 72,8 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 29,1 g |
| Kohlenhydrate | 1,4 g |
| davon Zucker | 1,3 g |
| Eiweiß | 4,7 g |
| Salz | 2,0 g |

GV-Verpackung

| | |
|-------------------------|-----------------------|
| Frischepack pro Karton | 4 |
| Gewicht pro Karton | 3,6 kg |
| Gewicht pro Frischepack | 900 g |
| Palettenbelegung | 10 Karton pro Lage |
| | 70 Karton pro Palette |