Schweinefilet mit Broccoli-Kräuter-Farce

Produktbeschreibung

Zarte Schweinefilets gefüllt mit einer aromatischen Farce aus Schweinefleisch, Brokkoli und Kräutern.

Artikel-Nr. GV 26

Zubereitung:
Das Schweinefilet in der Folie komplett auftauen lassen, danach Folie entfernen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Bei ca. 130°C bis 150°C Umluft ca. 40 – 45 Min. auf eine Kerntemperatur von 68°C bringen. Das Schweinefilet mit Broccoli-Kräuter-Farce in Tranchen portionieren und servieren.

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:
6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100 g	
Brennwert	751 kJ (180 kcal)
Fett	11,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,8 g
Kohlenhydrate	1,2 g
davon Zucker	1,1 g
Eiweiß	18,4 g
Salz	0,6 g
GV-Verpackung	
Stück pro Karton	10
Gewicht pro Karton	ca. 8 kg
Gewicht pro Stück	ca. 800 g
Palettenbelegung	6 Karton pro Lage
	72 Karton pro Palette