Hax'n gegart

Produktbeschreibung

Frische Schweinehaxen vom Schlegel – vliesgeschnitten. Gewürzt, gegart und anschließend tiefgefroren. So behalten die Hax'n ihr herzhaftes Aroma und die besondere Zartheit im Biss. Auf Zusatzstoffe wurde bei der Produktion komplett verzichtet.

Artikel-Nr. GV 202

Zubereitung:
Die Haxe vollständig auftauen. Im Kombidämpfer bei trockener Hitze bei ca. 240°C ca. 25 Minuten backen. Schwarte oben liegend.

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	0,3 g
davon Zucker	--
Eiweiß	18,5 g
Salz	1,1 g
GV-Verpackung	
Beutel pro Karton	17
Gewicht pro Karton	ca. 10,2 kg
Gewicht pro Stück	ca. 600 g
Palettenbelegung	4 Karton pro Lage
	28 Karton pro Palette