Winterbraten vom Schweinerücken

Produktbeschreibung

Der Winterbraten besteht aus zugeschnittenem Schweinerücken mit einer Bratapfel-/Hackfleischfüllung sowie einer abgerundeten Außenwürzung. Küchenfertig, problemlos zu portionieren.

Artikel-Nr. GV 174

Zubereitung:
Den Winterbraten auftauen, danach Folie entfernen. Im Kombidämpfer bei einer Temperatur von 130°C bis 150°C auf eine Kerntemperatur von 65°C bringen. Den Winterbraten nach dem Bratvorgang ca. 20 Minuten ruhen lassen und dann portionieren.
Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:
6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100 g	
Brennwert	516 kJ (123 kcal)
Fett	4,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,9 g
Kohlenhydrate	2,3 g
davon Zucker	1,8 g
Eiweiß	18,5 g
Salz	1,5 g

GV-Verpackung	
Stück pro Karton	4
Gewicht pro Karton	10 kg
Gewicht pro Stück	ca. 2,5 kg
Palettenbelegung	9 Karton pro Lage
	63 Karton pro Palette