

Schweinerücken á la Provence



Produktbeschreibung

Schweine-Rücken ohne Bein, abschnittfrei zugeschnitten, mit feingegehacktem Brät, Semmeln, Käse, Pilzen und Kräutern der Provence gefüllt und mit einer Kräuterverfarce und einer dünnen Schicht durchwachsenem Speck umwickelt. Handgerollt, damit problemlos zu portionieren.

Artikel-Nr. GV 112

Zubereitung:

Schweinerücken á la Provence auftauen, danach Folie entfernen. Das Fleisch mit etwas Salz, Pfeffer und eventuell Knoblauch würzen. Im Kombidämpfer auf dem Bratgitter bei einer Temperatur zwischen 130° C bis 150°C auf eine Kerntemperatur von 66°C bringen. Den Schweine-Rücken »Provence« 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	1030 kJ (249 kcal)
Fett	21,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,6 g
Kohlenhydrate	1,3 g
davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	13,5 g
Salz	1,6 g

GV-Verpackung

Stück pro Karton	6
Gewicht pro Karton	ca. 9 kg
Gewicht pro Stück	ca. 1,5 kg
Palettenbelegung	9 Karton pro Lage
	63 Karton pro Palette