

# Pfefferspießbraten



## Produktbeschreibung

Schweine-Nacken abschnittfrei zugeschnitten und mit Rauchfleisch, Schweinebrät, Zwiebeln, Gurken und Senf gefüllt. Außen gewürzt mit grob gestoßenem Pfeffer, Tomatenmark und Honig. Handgerollt, damit problemlos zu portionieren.

Artikel-Nr. GV 115

Artikel-Nr. C&C 117

## Zubereitung:

Den Pfefferspießbraten auftauen, danach Folie entfernen. Im Kombidämpfer bei einer Temperatur von 130°C bis 150°C auf eine Kerntemperatur von 72°C bringen. Den Pfefferspießbraten 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                   | 933 kJ (225 kcal) |
| Fett                        | 17,4 g            |
| davon gesättigte Fettsäuren | 7,0 g             |
| Kohlenhydrate               | 2,3 g             |
| davon Zucker                | 1,6 g             |
| Eiweiß                      | 14,7 g            |
| Salz                        | 0,5 g             |

### GV-Verpackung

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Stück pro Karton   | 2                     |
| Gewicht pro Karton | ca. 6 kg              |
| Gewicht pro Stück  | ca. 3 kg              |
| Palettenbelegung   | 6 Karton Lage         |
|                    | 72 Karton pro Palette |

### C&C-Verpackung

|               |            |
|---------------|------------|
| Gewicht/Stück | ca. 2,7 kg |
|---------------|------------|

|                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| Gewicht/Umkarton       | ca. 10 kg             |
| Stück/Faltschachtel    | 1                     |
| Faltschachtel/Umkarton | 4                     |
| Palettenbelegung       | 4 Karton pro Lage     |
|                        | 24 Karton pro Palette |