

# Schweine-Bauch gefüllt



## Produktbeschreibung

Magere Schweine-Bäuche, ohne Rippen, schmal geschnitten, mit Brät, Semmeln, frischen Eiern, Gewürzen und Kräutern gefüllt.

Artikel-Nr. 33

## Zubereitung:

Schweine-Bauch gefüllt auftauen, danach Folie entfernen. Im Kombidämpfer ca. 30 Minuten bei 100°C mit Schwarte nach oben dämpfen. Danach ist die Schwarte weich und kann in der gewünschten Scheibenstärke problemlos eingeschnitten werden. Anschließend bei 130°C Kombidampf bis zu einer Kerntemperatur von 70°C braten. Die Schwarte etwas salzen und den Braten mit Heißluft bei ca. 200°C weiter braten, bis die Schwarte Blasen wirft (ca. 15 Minuten).

## Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

### Nährwertangaben für 100 g

Brennwert	1246 kJ (297 kcal)
Fett	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	-
Kohlenhydrate	4 g
davon Zucker	-
Eiweiß	14 g
Salz	-

### Gewicht und Verpackung

Stück pro Karton	2
Gewicht pro Karton	ca. 8 kg
Gewicht pro Stück	ca. 4 kg
Palettenbelegung	7 Karton pro Lage

63 Karton pro Palette