

Schweine-Rolle "Pfälzer Art"



Produktbeschreibung

Magere Schweine-Bäuche ohne Schwarte, ohne Knorpel, abschnittfrei zugeschnitten und mit Rauchfleisch, Zwiebeln und Kräutern gefüllt. Handgerollt, damit problemlos zu portionieren.

Artikel-Nr. GV 197

Zubereitung:

Die Schweine-Rolle "Pfälzer Art" auftauen, danach Folie entfernen. Das Fleisch mit etwas Salz, Pfeffer, Paprika und eventuell Knoblauch würzen und mit 130°C bis 150°C kombidämpfen, bis die Kerntemperatur von 72°C erreicht ist. Die Schweine-Rolle 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	1438 kJ (348 kcal)
Fett	32,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	12,9 g
Kohlenhydrate	2,6 g
davon Zucker	2,1 g
Eiweiß	11,8 g
Salz	0,6 g

GV-Verpackung

Stück pro Karton	3
Gewicht pro Karton	ca. 10,5 kg
Gewicht pro Stück	ca. 3,5 kg
Palettenbelegung	7 Karton pro Lage
63 Karton pro Palette	