Kalbs-Nierenbraten

Produktbeschreibung

Magere Kalbs-Lappen, weitgehend abschnittfrei zugeschnitten und mit frischen, entfetteten Kalbs-Nieren gefüllt. Handgerollt, damit problemlos zu portionieren.

Artikel-Nr. GV 421

Zubereitung:
Kalbs-Nierenbraten auftauen, danach Folie entfernen. Mit Salz, Pfeffer und einer kleinen Prise Paprika würzen. Danach bei 140°C kombidämpfen, bis die Kerntemperatur von 76°C erreicht ist. Braten herausnehmen, abdecken und ca. 20 Minuten ruhen lassen. Schnüre entfernen und portionieren. Besonders leicht kann der Kalbs-Nierenbraten in kaltem Zustand portioniert werden. Danach 15-20 Minuten auf der Regenerierstufe erhitzen.

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:
6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100 g	
Brennwert	502 kJ (120 kcal)
Fett	5,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	17,4 g
Salz	0,1 g

GV-Verpackung	
Stück pro Karton	2 Stück à ca. 3,5 kg im Karton
Gewicht pro Karton	ca. 7 kg
Gewicht pro Stück	ca. 4 kg
Palettenbelegung	7 Karton pro Lage
	63 Karton pro Palette