## Kalbs-Rolle "altbayrisch"



## Produktbeschreibung

Die Kalbs-Rolle "altbayerisch" wird aus mageren Kalbslappen abschnittfrei zugeschnitten; dies ermöglicht eine exakte Kalkulation. Die Füllung besteht aus einer klassischen Brät-/Semmelf Eiern und feinen Gewürzen.

Artikel-Nr. GV 440

## Zubereitung:

Die Kalbs-Rolle "altbayerisch" vollständig auftauen, danach Folie entfernen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Paprika würzen und bei 160°C kombidämpfen, bis zu einer Kerntemperatur von 72°C. Die Bräunung danach durch Heißluft steuern. Die Kalbs-Rollen sind handgerollt. Die Scheiben halten beim portionieren, wenn der Braten nach Fertigstellung etwas ruht.

## **Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:**

6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

| Nährwertangaben für 100 g   |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| Brennwert                   | 648 kJ (155 kcal)     |
| Fett                        | 7,7 g                 |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1,9 g                 |
| Kohlenhydrate               | 4,2 g                 |
| davon Zucker                | 0,3 g                 |
| Eiweiß                      | 17,1 g                |
| Salz                        | 0,7 g                 |
| GV-Ver                      | packung               |
| Stück pro Karton            | 2                     |
| Gewicht pro Karton          | ca. 8 kg              |
| Gewicht pro Stück           | ca. 4kg               |
| Palettenbelegung            | 7 Karton pro Lage     |
|                             | 63 Karton pro Palette |
| C&C-Ver                     | packung               |
| Gewicht pro Stück           | ca. 2,7 kg            |
| Gewicht pro Umkarton        | ca. 10 kg             |
| Stück pro Faltschachtel     | 1                     |

Faltschachtel pro Umkarton 4

Palettenbelegung 4 Karton pro Lage

24 Karton pro Palette