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-Verpackung	
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-Verpackung	
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