Lamm-Rolle á la Toscana

Produktbeschreibung

Zartes Lammfleisch abschnittfrei zugeschnitten. Die Füllung besteht aus reinem Lammbrät, frischen Eiern und Semmeln; sie ist in einen zarten Wirsingmantel eingehüllt. Frische Kräuter runden ihren Geschmack ab.

Artikel-Nr. GV 757

Zubereitung:
Lamm-Rolle »Toscana« auftauen, danach Folie entfernen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, evtl. Rosmarin und einer Prise Knoblauch würzen. Ca. 15 Minuten dampfgaren. Danach bei 170°C etwa. 50 Minuten kombidämpfen, bis die Kerntemperatur von 65°C erreicht ist. Rolle herausnehmen, abdecken und ca. 20 Minuten ruhen lassen. Schnüre entfernen und portionieren. Besonders leicht kann die Lamm-Rolle »Toscana« 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	470 kJ (112 kcal)
Fett	4,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	1,9 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	16,6 g
Salz	0,6 g
GV-Verpackung	
Stück pro Karton	7 Stück à ca. 1 kg im Karton
Gewicht pro Karton	ca. 7 kg
Gewicht pro Stück	ca. 1,2 kg
Palettenbelegung	9 Karton pro Lage
	63 Karton pro Palette