Peter Michelers Hackbraten

Produktbeschreibung

Hackbraten war ursprünglich ein Bratenklassiker. Vor allem in der Gastronomie wurden oft spontan verfügbare Zutaten zu seiner Herstellung verwendet. Dies förderte nicht gerade seinen Ruf. Peter Michelers Hackbraten wird im Gegensatz dazu nach einer traditionellen Rezeptur, deren Rohstoffe und Zutaten exakt vorgegeben werden, hergestellt. Für jeden Hackbraten von Peter Micheler wird ausschließlich frisches Schweinefleisch sowie helles Brot verarbeitet.

So entsteht ein hochwertiger, wohlschmeckender Braten in konstanter Qualität. Er schmeckt so, wie man es von zu Hause kennt, ist locker in der Konsistenz, trotzdem sehr gut zu portionieren und lässt sich vielseitig kombinieren.

Artikel-Nr. GV 685

Zubereitung:
Den Hackbraten in der Folie auftauen. Danach Folie entfernen. Den Heißluftofen auf 100°C vorheizen. Den Braten einschieben und ca. 2 Stunden bei dieser Temperatur auf eine Kern-temperatur von 72°C erhitzen. Vor dem Portionieren ca. 10 Minuten ruhen lassen.

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

Nährwertangaben für 100 g	
Brennwert	958 kJ (230 kacl)
Fett	16,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,4 g
Kohlenhydrate	9,2 g
davon Zucker	1,2 g
Eiweiß	11,7 g
Salz	1,6 g
GV-Verpackung	
Stück pro Karton	4
Gewicht pro Karton	8,8 kg
Gewicht pro Stück	2,2 kg in Alu-Form vac.
Palettenbelegung	9 Karton pro Lage
	63 Karton pro Palette