Schweinebauch roh geräuchert, gewürfelt

Produktbeschreibung

Magere Schweinebäuche, ohne Schwarte, ohne Knorpel werden trocken gesalzen, mild geräuchert, fein gewürfelt (Kantenlänge 0,5 - 1 cm) und anschließend schockgefrostet. Die benötigte Menge kann problemlos entnommen werden.

Artikel-Nr. GV 4086

Zubereitung:
Der Schweinebauch roh geräuchert, gewürfelt ist vielseitig einsetz- bar. In der Pfanne rösch angebraten eignet er sich z.B. als Beigabe für Salate, Saucen, Röstkartoffeln etc.

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100 g	
Brennwert	2798 kJ (680 kcal)
Fett	72,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	29,1 g
Kohlenhydrate	1,4 g
davon Zucker	1,3 g
Eiweiß	4,7 g
Salz	2,0 g
GV-Verpackung	
Frischepack pro Karton	4
Gewicht pro Karton	3,6 kg
Gewicht pro Frischepack	900 g
Palettenbelegung	10 Karton pro Lage
	70 Karton pro Palette