Putenbrust mit Spinat-Tomatenfüllung

Produktbeschreibung

Zarte Putenbrust, abschnittfrei zugeschnitten, gefüllt mit einer Farce aus Putenbrät, Spinat und getrockneten Tomaten, abgerundet mit einer klassischen Braten-Außenwürzung. Durch die einfache und problemlose Zubereitung in Garfolie bleibt der Braten hervorragend saftig und ist sehr gut zu portionieren.

Artikel-Nr. GV 722

Zubereitung:
Den Putenbrustbraten auftauen, danach Folie entfernen. Die Garfolie nicht entfernen! Mit Heißluft im Kombidämpfer bei einer Temperatur von 130°C auf eine Kerntemperatur von 72°C bringen. Den Braten nach dem Bratvorgang ca. 20 Minuten ruhen lassen, die Garfolie entfernen und dann portionieren.

Die Zubereitung ist auch im haushaltsüblichen Backofen bei 160°C (Heißluft 140°C) möglich.

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

Nährwertangaben für 100 g	
Brennwert	534 kJ (127 kcal)
Fett	3,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	0,6 g
davon Zucker	0,2 g
Eiweiß	22,7 g
Salz	1,9 g
GV-Verpackung	
Stück pro Karton	3
Gewicht pro Karton	ca. 7,5 kg
Gewicht pro Stück	ca. 2,5 kg
Palettenbelegung	6 Karton pro Lage
	72 Karton pro Palette