

Pfefferspießbraten



Produktbeschreibung

Schweine-Nacken abschnittfrei zugeschnitten und mit Rauchfleisch, Schweinebrät, Zwiebeln, Gurken und Senf gefüllt. Außen gewürzt mit grob gestoßenem Pfeffer, Tomatenmark und Honig. Handgerollt, damit problemlos zu portionieren.

Artikel-Nr. GV 115

Artikel-Nr. C&C 117

Zubereitung:

Den Pfefferspießbraten auftauen, danach Folie entfernen. Im Kombidämpfer bei einer Temperatur von 130°C bis 150°C auf eine Kerntemperatur von 72°C bringen. Den Pfefferspießbraten nach dem Bratvorgang ca. 20 Minuten ruhen lassen und dann portionieren.

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100 g

Brennwert	933 kJ (225 kcal)
Fett	17,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,0 g
Kohlenhydrate	2,3 g
davon Zucker	1,6 g
Eiweiß	14,7 g
Salz	0,5 g

GV-Verpackung

Stück pro Karton	2
Gewicht pro Karton	ca. 6 kg
Gewicht pro Stück	ca. 3 kg
Palettenbelegung	6 Karton Lage
	72 Karton pro Palette

C&C-Verpackung

Gewicht/Stück	ca. 2,7 kg
---------------	------------

Gewicht/Umkarton	ca. 10 kg
Stück/Faltschachtel	1
Faltschachtel/Umkarton	4
Palettenbelegung	4 Karton pro Lage
	24 Karton pro Palette