

Schweinebauch mit Brezenfülle

Artikelnummer:

837

Verzeichnis der Zutaten:

Schweinebauch, Brezen (Weizenmehl, Wasser, jodiertes Speisesalz, Gerstenmalzextrakt, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Sojamehl, Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin; Fett, Hefe), Vollmilch, Vollei, Zwiebeln, Schnittlauch, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Backtriebmittel: Diphosphate E 450, Natriumcarbonate E 500.

14 Zutaten und Hilfsstoffe (Allergene):

	Inhaltsstoff	Enthalten
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein
A	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	Ja
L	Sellerie und selleriehaltige Erzeugnisse	Nein
B	Krebstiere und Krebstiereerzeugnisse	Nein
H	Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse	Nein
N	Sesamsamen und -erzeugnisse	Nein
G	Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose	Ja
M	Senf und -erzeugnisse	Nein
C	Eier und -erzeugnisse	Ja
D	Fisch und -erzeugnisse	Nein
F	Soja und -erzeugnisse	Ja
P	Lupine	Nein
O	Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg	Nein
R	Weichtiere	Nein

Menge bestimmter Zutaten:

87% Schweinebauch

Nettofüllmenge: ca. 4,0 kg

Mindesthaltbarkeitsdatum: siehe Verpackung

Anweisungen für Aufbewahrung/Verwendung: bei -18°C lagern

Gebrauchsanleitung (falls erforderlich): Schweinebauch auftauen, nach Belieben würzen. Im Konvektomaten bei nicht zu großer Hitze (160°C - 170°C) langsam braten. Optimale Kerntemperatur: 80°C.

Nährwerte pro 100 g:

Brennwerte	kJ	1016
	Kcal	244
Fett (g)		15,7
- Anteil gesättigte Fettsäuren (g)		6,9
Kohlenhydrate (g)		11,0
-Anteil Zucker (g)		0,4
Ballaststoffe (g)		
Eiweiß (g)		14,6
Salz (g)		0,88