



## Grillhaxe

### Zubereitungsanleitung:

Die Haxe mit dem Beutel im Wasserbad für 30 Min. bei 80° C erwärmen.  
Haxe aus dem Beutel nehmen, mit der Kruste nach oben im vorgewärmten Backofen 1 Stunde bei 200°C mit Ober-/Unterhitze kross backen.

Zutaten: 87% Schweinefleisch, Wasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff Kaliumnitrat), Antioxidationsmittel Natrium-L-Ascorbat, Geschmacksverstärker: Dinatriumglutamat, Dinatriumguanylat u. Dinatriuminosinat, Aromen, Stabilisatoren : Dinatriumdiphosphat u. Polyphosphat , Dextrose, Gewürzextrakte.

**Gewicht: 900g**

**Artikel Nr.: 6714**

**Charge: 1234**



ungekühlt transportierbar, nach Erhalt  
bitte unbedingt bei maximal 7 Grad C lagern.  
Mindestens haltbar bis:

Hergestellt für: Evinum GmbH, Niederwaldstr.10, 79336 Herbolzheim

<u>Durchschnittliche Nährwerte</u>	<u>pro 100 g</u>
Brennwert KJ/kcal	673/162
Fett	10,61g
davon gesättigte Fettsäuren	4,2g
Kohlenhydrate	<0,5g
davon Zucker	<0,5g
Eiweiß	17g
Salz	1,7g

**Nach Erhalt unbedingt im Kühlschrank lagern!**



## Knoblauchbraten

### Zubereitungsanleitung:

Den Braten mit dem Beutel im Wasserbad für 40 Min. bei 80° C erwärmen.  
Oder Braten aus dem Beutel nehmen, im vorgewärmten Backofen 1 Stunde bei 120° C Ober-/ Unterhitze erwärmen.

Zutaten: 85% Schweinefleisch, Wasser, Knoblauch, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff Kaliumnitrat), Stabilisator: Dinatriumdiphosphat u. Polyphosphat, Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat, Geschmacksverstärker: Dinatriumglutamat, Dinatriumguanylat, u. Dinatriuminosinat, Aromen, Dextrose, Gewürzextrakte.

**Füllgewicht : 0,8 kg**

**Artikel Nr.: 6802**

**Charge: 1234**



ungekühlt transportierbar, nach Erhalt  
bitte unbedingt bei maximal 7 Grad C lagern.  
Mindestens haltbar bis:

Hergestellt für: Evinum GmbH, Niederwaldstr.10, 79336 Herbolzheim

<u>Durchschnittliche Nährwerte</u>	<u>pro 100 g</u>
Brennwert KJ/kcal	702/169
Fett	11,78g
davon gesättigte Fettsäuren	4,8g
Kohlenhydrate	<0,5g
davon Zucker	<0,5g
Eiweiß	16g
Salz	1,8g

**Nach Erhalt unbedingt im Kühlschrank lagern!**