



Grill-Schweinebauch

Zubereitungsanleitung:

Den Schweinebauch mit dem Beutel im Wasserbad für 30 Min. bei 80 Grad erwärmen.

Aus dem Beutel nehmen, mit der Kruste nach oben im vorgewärmten Backofen 1 Stunde bei 200°C Ober-/Unterhitze kross backen.

Zutaten: 86% Schweinefleisch, Wasser, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), Gekörnte Brühe (Würze, Speisesalz, Rapsöl), Dextrose, Aromen, Gewürzextrakte, Rauch, Verdickungsmittel Xanthan, Antioxidationsmittel: L-Ascorbinsäure u. Natrium-L-Ascorbat, Geschmacksverstärker: Dinatriumglutamat, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat.

Artikel Nr.: 470521

Füllgewicht: 900g

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

Charge:

1234

Obere Metzgerei F. Winterhalter GmbH, Schwarzwaldstrasse 4, 79215 Elzach
Tel. 07682 908875, e-mail: kalmerwald@obere-metzgereide

<u>Durchschnittliche</u> <u>Nährwerte</u>	<u>pro</u> <u>100 g</u>
Brennwert KJ/kcal	1.412/342
Fett	32,52 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,9 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	12 g
Salz	1,6 g

DE
BW-EV-308
EG

Nach Erhalt unbedingt im Kühlschrank lagern!