



Rosmarin-Hüftschinken gekocht

Zubereitungsanleitung:

Den Schinken mit dem Beutel im Wasserbad für 30 Min. bei 80° C erwärmen.
Schinken aus dem Beutel nehmen, im vorgewärmten Backofen bei 160° C
Ober-/Unterhitze goldbraun backen.

Zutaten: 84% Schweinefleisch, 1% Rosmarin, Wasser, Nitritpökelsalz
(Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff Kaliumnitrat),
Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat, Geschmacksverstärker:
Dinatriumglutamat u. Dinatriumguanylat u. Dinatriuminosinat, Stabilisator:
Dinatriumdiphosphat u. Polyphosphat, Verdickungsmittel: Xanthan,
Dextrose, Aromen, Gewürzextrakte, Rauch.

Artikel Nr.: 477362

Gewicht: 1,2 kg

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

Charge:

1234

<u>Durchschnittliche</u> <u>Nährwerte</u>	<u>pro</u> <u>100 g</u>
Brennwert KJ/kcal	398/94
Fett	1,81 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	0,6 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	19 g
Salz	1,9 g



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

Nach Erhalt unbedingt im Kühlschrank lagern!