

Produktdaten

Artikelbezeichnung	:	Schweinenacken-Steak "Original" ca. 150 g roh, tiefgefroren
Verkehrsbezeichnung	:	Schweinenacken-Steak "Original" ca. 150 g roh, tiefgefroren
Bundeslebensmittelschlüssel	:	
Herkunftsangabe	:	Deutschland
Hersteller	:	HAGEN Feinkost GmbH
Hersteller-Adresse	:	
Markenname	:	HAGEN FEINKOST GMBH
GTIN	:	4016826606612
LAN	:	43030 (60661)
Höhe	:	157 mm
Breite	:	330 mm
Tiefe	:	425 mm
Nettogewicht	:	6000 g
Bruttogewicht	:	6511 g
Füllmenge	:	6000 g
Datenverantwortlicher	:	HAGEN Feinkost GmbH

Zutaten

Zutaten: 95% Schweinefleisch, Reismehl, Gewürze, Jodsalz (Speisesalz, Kaliumiodat), Kräuter (enthält SELLERIE), Würze, Gewürzextrakte. Kann Spuren von WEIZEN, HÜHNEREI und SENF enthalten.

Allergene

Eier und Eierzeugnisse	:	enthält in Spuren
Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealienerzeugnisse	:	enthält in Spuren
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	:	enthält
Senf- und Senferzeugnisse	:	enthält in Spuren

Nährwerte

Bezug	:	100 g
Energie [kJ]	:	ca. 671 kJ
Energie [kcal]	:	ca. 161 kcal
Fett	:	ca. 9,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	:	ca. 4,2 g
Kohlenhydrate	:	< 0,5 g
davon Zucker	:	< 0,5 g
Eiweiß	:	ca. 19 g
Salz	:	ca. 1,4 g

Handhabung

max. Lagertemperatur	:	-18 ° C
min. Restlaufzeit ab Produktion:	180	
min. Restlaufzeit ab Wareneing.:	120	

Zubereitung

Zubereitung	:	In der Pfanne: Die tiefgefrorenen Schweinenacken-Steaks bei mittlerer Hitze beidseitig braten bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Dabei mehrmals wenden. Auf dem Holzkohlegrill: Bei durchgebrannter Glut die Schweinenacken-Steaks auf den Rost legen und unter mehrmaligem Wenden bis zur gewünschten Bräunung grillen.
-------------	---	--

sonstige Pflichtangaben

tiefgefroren	:	Ja
--------------	---	----

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, TIFA eG/TIFA PRO FRISCH GmbH tragen keine Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der Daten. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 16.02.2026.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.