

## Produktdaten

Artikelbezeichnung	:	Krustenbraten
Verkehrsbezeichnung	:	Zarte Schweineunterschale gepökelt und gewürzt
Bundeslebensmittelschlüssel	:	
Herkunftsangabe	:	
Hersteller	:	HAGEN Feinkost GmbH
Hersteller-Adresse	:	
Markenname	:	HAGEN FEINKOST GMBH
GTIN	:	4016826607275
LAN	:	63010 (60727)
Höhe	:	140 mm
Breite	:	330 mm
Tiefe	:	425 mm
Nettogewicht	:	10500 g
Bruttogewicht	:	10967 g
Füllmenge	:	10500 g
Datenverantwortlicher	:	HAGEN Feinkost GmbH

## Zutaten

Zutaten: 86% Schweineunterschale, Trinkwasser, Gewürze (enthält SELLERIE), Kaliumiodat, Reismehl, Würze, Gewürzextrakte, Speisesalz mit Konservierungsmittel: Natriumnitrit, Glukosesirup, Zucker, natürliches Aroma, Karamell.

## 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	:	100,0 g
Energie [kJ]	:	ca. 856,0 kJ
Energie [kcal]	:	ca. 206,0 kcal
Fett	:	ca. 15,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	:	ca. 6,0 g
Kohlenhydrate	:	ca. 0,4 g
davon Zucker	:	ca. 0,4 g
Eiweiß	:	ca. 16,2 g
Salz	:	ca. 1,17 g

## Handhabung

max. Lagertemperatur	:	-18 ° C
min. Restlaufzeit ab Produktion:	365	
min. Restlaufzeit ab Wareneing.:	270	

## Zubereitung

Zubereitung	:	In der Pfanne: Etwas Fett in eine Pfanne geben. Die gefrorenen Krustenbraten kurz anbraten, wenden, mit wenig Wasser angießen und 1,5 bis 2 Stunden fertig garen. Im Konvektomat: Die gefrorenen Krustenbraten auf ein GN-Blech legen, bei Combidampf und 120 °C bis zu einer Kerntemperatur von 65 °C garen. Anschließend bei 250 °C trockner Hitze 15 Minuten bräunen.
-------------	---	--

## 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 26.11.2023.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.