

Schweinenackensteak ⁴⁾

mit Knoblauch-Pfeffer fein gewürzt

Zutaten

100,000 kg Schweinenackensteak
100,000 kg
100,00 g/kg (10,000 kg) **M7656** ZärterLING® liquid komplett 3D
25,00 g/kg (2,500 kg) **M4260** GRILLETTE® Grill und Braten
Gewürzöl CL
15,00 g/kg (1,500 kg) **M3630** Knoblauch-Pfeffer Dekor-
Gewürzsalz mit Saftstopper ⁴⁾

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	818 kJ / 195 kcal	9,74 %
Fett	14,4 g	20,52 %
davon gesättigte Fettsäuren	5,1 g	25,50 %
Kohlenhydrate	0,6 g	0,21 %
davon Zucker	0,1 g	0,12 %
Eiweiß	16,1 g	32,29 %
Salz	1,6 g	25,94 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Herstellungsempfehlung

- 1.) Den Schweinehals leicht anfrieren, in dünne Scheiben schneiden und mit M7656 ZärterLING® liquid kurz anmischen, bis die Flüssigkeit in das Fleisch eingezogen ist.
- 2.) Anschließend die Schweinehalscheiben mit GRILLETTE® Grill+Braten Gewürzöl und Knoblauch-Pfeffer vermengen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 88%, Marinade (Trinkwasser, Speisesalz, Stabilisator: E331; Essig, Gewürze, Gewürzextrakte, Zitronenöl, Pflanzenöl (Raps), Petersilie, Palmfett, Geschmacksverstärker: E621; Aromen).

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT

