

**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 Cerealierzeugnisse : 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.