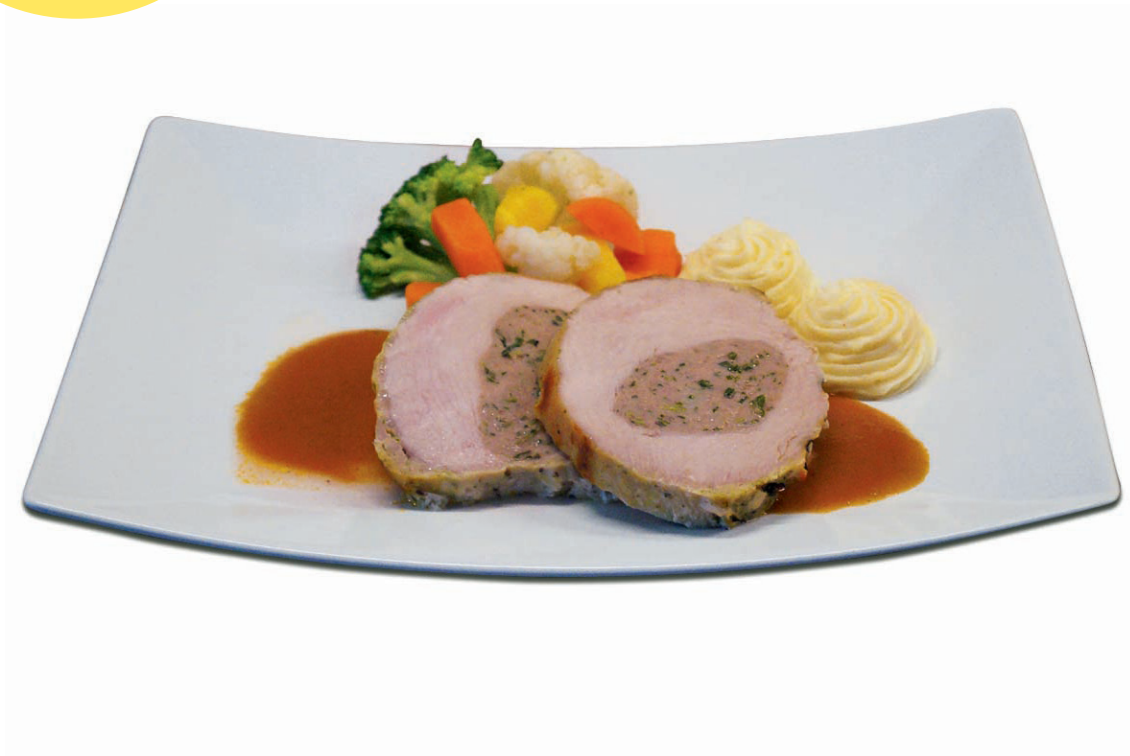




# PRODUKT

## Neueinführung



Serviervorschlag

## Frühlingsbraten vom Schweinerücken

Bezeichnung	<b>TK Frühlingsbraten vom Schweinerücken</b>
Art.-Nr.	54334
Verpackung	Karton à ca. 8,0 kg
Inhalt	4 Stück à ca. 2,0 kg
Beschreibung	Der Frühlingsbraten besteht aus zugeschnittenem Schweinerücken, gefüllt mit einer Farce bestehend aus Frühlingszwiebeln, Bärlauch und italienischem Hartkäse. Mit einer Kräuterbuttermarinade als Außenwürzung.

### Zubereitung:

Frühlingsbraten auftauen und danach Folie entfernen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Anschließend im Kombidämpfer bei einer Temperatur von 130°C bis 150°C auf eine Kerntemperatur von 75° C bringen. Den Braten nach dem Bratvorgang ca. 20 Minuten ruhen lassen und dann portionieren.

**Einführung: Ab 20.03.23**

