

Produktspezifikation



Produkt: Ente
ganz

Verkehrsbezeichnung: Ente, ganz

Leitsatznummer: siehe "Gesetzliche Vorschriften für die Fleischerei" N. Latz, H. Klockenhoff

Zutaten: Entenfleisch
(in absteigender Reihenfolge)

Herkunft: Die Herkunft kann im gesetzlichen Rahmen lückenlos aufgezeigt werden!
Weitere Infos finden Sie auch auf in unserem Ladengeschäft, unserer Internetseite oder lassen Sie sich von Ihrem Fleischermeister vor Ort beraten!
Geben Sie uns etwas Zeit, Ihre Anfrage nach der Herkunft zu bearbeiten!

Zusatzstoffe keine

	Ja	Nein
Allergene: Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Laktose)		X
Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg		X
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Citronensäure/ Citrate (E330-333)		X
Glutaminsäuren/ Glutamate (E620-625)		X
Enthält eine Phenylalaninquelle		X

Nährwerte und Vitamine	pro 100g	pro Portion (60g)	Anteil am Tagesbedarf (%)*
Brennwert: [Kcal]	98	58,8	2,9
Eiweiß: [g]	19	11,4	22,8
Kohlenhydrate: [g]	1	0,6	0,5
Fett: [g]	2	1,2	1,7
Vitamin A [ng]	71	42,6	5,3
Vitamin B1: [mg]	0,1	0,1	7,6
Vitamin B2: [mg]	0,1	0,1	5,6
Vitamin B12: [ng]	0	0	0
Eisen [mg]	1	0,6	4,2

Die Werte sind grundsätzlich für Geflügel gemittelt und können je nach Teilstück und Beschaffenheit abweichen.

*prozentualer Anteil am empfohlen Tagesbedarf. Der Bedarf variiert individuell nach Geschlecht, Alter und körperlicher Tätigkeit.

Quelle: Souci, Fachmann, Kraut "Nährwert-Tabellen" MedPharm / Deutscher Fleischerverband : "Allergene Stoffe, Zusammensetzung, Herstellung"

Lagerhinweis Endverbraucher bei loser Aufschnittware:

Lagerung bei <5°C kühl und trocken

Mindesthaltbarkeit:

Lagerung bei <5°C kühl und trocken ca. 2-3 Tage

Hackfleisch und Produkte mit grosser Oberfläche sind am gleichen Tag zu verzehren!

**Beim Transport unbedingt auf die Einhaltung der Kühlkette achten!
Verinnerlichen Sie bitte auch unser 1x1 im Umgang mit Fleisch (Sicherheitsregeln für Ihren ungebremsten Fleischgenuß)**

Rezept: Die Produktbilder können vom Rezept abweichen!

Ente gebraten mit feiner Kruste für 4 Personen

Zutaten: 1 küchenfertige Ente (ca. 3.000 g), 1 gestr. EL Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Bund Kräuter (Beifuß, Rosmarin, Thymian)

Zum Bestreichen: Saft einer halben Orange, Orangenschale gerieben, 1 EL Zucker, ½ TL scharfer Senf, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Sauce: Saft einer Orange, 1 TL Stärkemehl, 4 cl trockener Sherry, 1-2 EL Crème fraîche

Zubereitung:

Die Ente unter fließendem Wasser waschen, innen und außen mit Küchenpapier trocknen, mit Salz und Pfeffer einreiben und das Kräuterbündel in die Bauchhöhle stecken. Die Keulen und Flügel mit einem Baumwollfaden festbinden.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Die Ente mit der Brustseite nach unten auf den Grillrost legen, die Fettpfanne darunter schieben, mit ¼ l kochendem Wasser begießen und in den Ofen schieben. Mehrmals mit der Flüssigkeit die Ente bepinseln, nach 40 min. umdrehen. Die Zutaten zum Bestreichen gut verrühren und damit die Ente öfters bepinseln. Nach Bedarf noch heißes Wasser zugießen.

Nach ca. 100 min. sollte die Ente gar und knusprig sein. Diese aus dem Ofen nehmen, den Faden entfernen und vor dem Tranchieren noch 10 min. ruhen lassen.

Den Bratenfond aus der Pfanne in einen kleinen Topf abgießen, dabei so viel Fett wie möglich entfernen. Den Orangensaft mit dem Stärkemehl verrühren und die Sauce damit binden. Mit dem Sherry und der Crème fraîche abschmecken.

Zur Ente reicht man Klöße, Rosenkohl und mit Mais gefüllte Tomaten.





Das 1 x 1 im Umgang mit Fleisch



Sicherheitsregeln für Ihren ungebremsten Fleischgenuss

- § 1 Auf dem Transport nach Hause ist grundsätzlich die Kühlkette einzuhalten! (Kühltüte/Kühltasche benutzen)! Temp. <7°C
- Vor allem im Sommer ist der schnellste Weg nach Hause zu wählen!
- § 2 Lagern Sie Fleisch immer am kältesten Punkt im Kühlschrank! (Glasplatte, unterer Bereich, 0°C-Zone)
- § 3 Tupfen Sie Ihr Fleisch vor dem Zubereiten mit einem sauberen Tuch (Einwegpapier) trocken und lassen Sie es „atmen“!
- § 4 Generell gilt bei allen Fleischarten: Immer ein extra Zubereitungsbrett benutzen!
(Nicht erst das Geflügel und dann den Salat auf dem gleichen Brett schneiden)
- § 5 Benutzen Sie bei der Zubereitung Ihre angeborenen Sinne für Ihre eigene Qualitätskontrolle:
- Augen: Optik
- Nase: Riechen
- Mund: Geschmack (erst nach dem Garen)!
- § 6 Beachten Sie, dass Ihr Produkt keine Fremdkörper (Knochen) enthält, an denen Sie sich verletzen können!
- § 7 Geflügel- und Schweinefleisch immer vor dem Verzehr durchgaren! (>80°C im Kern)
- § 8 Hackfleischerzeugnisse und frische Bratwurst aufgrund der großen Oberfläche immer am gleichen Tag verarbeiten und ausschließlich komplett in durchgegartem Zustand verzehren!
- § 9 Lassen Sie sich die Ware je nach Verbrauchsdatum von Ihrem Fleischer vakuumieren!
- § 10 Tauen Sie gefrorenes Fleisch generell immer im Kühlschrank auf und nicht auf der Heizung oder Spüle!
- § 11 Zu den hier verkauften Fleisch- & Wurstwaren können Sie an der Kasse auf Wunsch die Produktpässe einsehen!
- § 12 Sollten Sie Fragen oder Anregungen haben...Wir beraten SIE gern...



VERTRAUEN SIE IHREM ANGEBORENEN INSTINKT UND BAUCHGEFÜHL!

Stand März 2013

