

## Produktspezifikation



<b>Produkt:</b>	Gans ganz
<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Gans ganz
<b>Leitsatznummer:</b>	siehe "Gesetzliche Vorschriften für die Fleischerei" N. Latz, H. Klockenhoff
<b>Zutaten: (in absteigender Reihenfolge)</b>	Gänsefleisch
<b>Herkunft:</b>	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!
<b>Zusatzstoffe</b>	keine

		Ja	Nein
<b>Allergene:</b>	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	

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

**Verinnerlichen Sie bitte auch unser 1x1 im Umgang mit Fleisch (Sicherheitsregeln für Ihren ungebremsten Fleischgenuss)**

Rezept: Die Produktbilder können vom Rezept abweichen!

### **Gefüllte Gans - Grundrezept**

#### **Zutaten für 6 Personen:**

1 Gans (ca. 5kg), 1 Lorbeerblatt, 1 TL Salz, 2 EL Olivenöl, ¼ l Brühe

#### **Zubereitung:**

Die Gans säubern, waschen und trockentupfen. Das Lorbeerblatt zerkleinern, mit dem Salz mischen und das Innere der Gans damit ausstreuen. Anschließend die gewünschte Füllung einfüllen und die Gans zunähen. Mit Öl bestreichen und im auf 250° vorgeheizten Backofen in einem Bräter ca. 20 min. braten. Die Hitze auf 190° reduzieren, ½ l Brühe aufkochen und angießen. Die Gans weitere 2,5 bis 3 Std. braten. Im Abstand von 20 min. immer wieder mit Bratensaft begießen. Nach Bedarf verdampfte Flüssigkeit nachfüllen und Fett abschöpfen.

### **Norddeutsche Füllung**

#### **Zutaten für 6 Personen:**

300 g entsteinte Backpflaumen, 100 ml Madeira, 400 g frische Perlzwiebeln, 1 kg Äpfel, 80 g Butter, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Majoran

#### **Zubereitung:**

Die Backpflaumen in dem Madeira ziehen lassen. Die Perlzwiebeln abziehen und ganz lassen. Die Äpfel waschen, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Die Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen und die Zwiebeln darin kurz wenden. Nach einigen Minuten die Apfelstücke zugeben und kurz mitschwenken. Die Backpflaumen samt Madeira dazugeben und aufkochen. Die ganze Masse in eine Schüssel geben, abkühlen lassen um mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

### **Champignonfüllung**

#### **Zutaten für 6 Personen:**

500 g Champignons, Saft von 1 Zitrone, 200 g gehackte Walnusskerne, 3 Eier, 100 g saure Sahne, 100 g Semmelbrösel, 4 cl Armagnac, Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer

#### **Zubereitung:**

Die Champignons putzen, abreiben und blättrig schneiden, mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Walnüsse, die Eier, die saure Sahne und die Semmelbrösel mischen und mit Armagnac, Salz und Pfeffer abschmecken und die Pilze unterheben. Wenn die Masse zu flüssig ist, mit Semmelbrösel noch etwas andicken.

### **Rheinische Füllung**

#### **Zutaten für 6 Personen:**

500 g Dörrpflaumen, 100 g Rosinen, ¼ l Rum, 1 kg säuerliche Äpfel, 1 TL getrockneter Majoran, Salz, Pfeffer

#### **Zubereitung:**

Die Pflaumen über Nacht in Wasser einweichen. Die Rosinen 1 Std. in Rum ziehen lassen, dann abgießen und im Sieb abtropfen lassen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in größere Stücke schneiden. Die Pflaumen abschütten, halbieren und entsteinen, mit den Äpfeln und den Rosinen, Majoran, einer Prise Salz und Pfeffer vermischen.





## 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