

Produktspezifikation



Produkt: Rindfleisch
Leber

Verkehrsbezeichnung: Rinder Leber

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

Zutaten: Rindfleisch
(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	Anteil am	
	100g	Portion (60g)	Tagesbedarf (%)*
Brennwert: [Kcal]	131	-	-
Eiweiß: [g]	19,2	-	-
Kohlenhydrate: [g]	5,3	-	-
Fett: [g]	3,7	-	-
Vitamin A [ng]	18	-	-
Vitamin B1: [ng]	266	-	-
Vitamin B2: [mg]	3,1	-	-
Vitamin: [ng]	961	-	-
Eisen [mg]	6,9	-	-

Die Werte sind grundsätzlich für Rinderleber gemittelt und können 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 <3°C kühl und trocken
Mindesthaltbarkeit:	Lagerung bei <3°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 ungebremsen Fleischgenuß)

Rezept: Die Produktbilder können vom Rezept abweichen!

Rinder-Leber
in Scheiben gebraten mit Apfel-und Zwiebelringen
oder
in süß-saurer Sauce

Zutaten für gebratene Leber:

4 Scheiben Rinder-Leber, 2 Gemüsezwiebeln, 2 säuerliche Äpfel, Öl

Zubereitung:

Die Zwiebeln pellen und in Ringe schneiden. Die Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin glasig anbräunen, die Apfelscheiben zugeben, mit Salz und Pfeffer (evtl. Zucker) würzen und warm halten.

In einer weiteren Pfanne Öl erhitzen, die Leberscheiben darin braten und **anschließend** mit Salz und Pfeffer würzen, da die Leber sonst hart wird.

Die Leber auf vorgewärmte Teller legen, mit dem Zwiebel-Apfel-Gemüse belegen und mit Kartoffelpüree und einem Salat servieren.

Zutaten für süß-saure Leber:

4 Scheiben Leber, 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Mehl, Essig, Zucker, Öl

Zubereitung:

Die Leber in mundgerechte Stücke und die gepellten Zwiebeln in feine Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin anbraten, die Zwiebel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben, verrühren und mit Wasser ablöschen, aufkochen lassen, mit Essig und Zucker abschmecken und mit Kartoffelpüree und Salat servieren.





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 Verzehrdatum 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