

Produktspezifikation



Produkt:	Pute ganz
Verkehrsbezeichnung:	Pute, ganz
Leitsatznummer:	siehe "Gesetzliche Vorschriften für die Fleischerei" N. Latz, H. Klockenhoff
Zutaten: (in absteigender Reihenfolge)	Putenfleisch
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 empfohlenen 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!

Gefüllte Pute

Zutaten:

1 küchenfertige Pute von ca. 4,0 kg oder größer, Salz, Pfeffer,
2 Bund Suppengrün, Öl für Alufolie, ½ l Rotwein, 1 EL Fleischextrakt

Für die Füllung:

2 Zwiebeln, 100 g durchw. Speck, 1 kg Äpfel, 1 Ei, 50 g Semmelbrösel,
100 g Rosinen, Salz, Pfeffer, Curry, Cayennepfeffer

Zubereitung:

Die Pute von innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Zwiebeln abziehen und grob hacken, den Speck in Würfel schneiden und in der heißen Pfanne auslassen, die Zwiebel dazugeben und glasig werden lassen. Inzwischen die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Die Zwiebel-Speck-Mischung unter die Äpfel geben, Ei, Semmelbrösel und Rosinen zugeben und mit Salz, Pfeffer, Curry und Cayennepfeffer abschmecken. Mit der Masse die Pute füllen und zunähen und die Flügel am Körper festbinden.

Das Suppengrün waschen, putzen, in grobe Stücke schneiden und mit etwas Wasser in die Fettpfanne des Backofens geben. Die gefüllte Pute in mit Öl bestrichene doppelte Alufolie wickeln, auf den Bratrost legen, den Bratrost auf die Fettpfanne stellen und in den auf 150° vorgeheizten Backofen schieben.

Nach 1 Std. die Pute herausnehmen, aus der Alufolie wickeln und wieder zurück auf den Bratrost legen. Die Brattemperatur auf 200° erhöhen und die Pute mit zerlassener Butter bepinseln und ca. 2 Std. braten, dabei ab und zu mit Wasser oder Orangensaft begießen. Nach der Hälfte der Bratzeit die Pute einmal drehen, damit sie rundherum knusprig wird. Die fertige Pute aus dem Ofen nehmen und vor dem Tranchieren auf einer vorgewärmten Platte etwas ruhen lassen. Für die Sauce den Bratensud aus der Fettpfanne durch ein Sieb in einen Topf gießen, mit dem Rotwein und dem Fleischextrakt einige Minuten aufkochen und evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Die Pute tranchieren, anrichten und mit Salzkartoffeln oder Kartoffelklößen und Rosen- oder Rotkohl sowie der Sauce 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! (Kühlhüte/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