

Produktspezifikation



Produkt: Schweinefleisch
Dicke Rippe

Verkehrsbezeichnung: Dicke Rippe

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

Zutaten: Schweinefleisch
(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]	239	143,4	7,2
Eiweiß: [g]	23	13,8	27,6
Kohlenhydrate: [g]	0,5	<0,5	0,5
Fett: [g]	7	4,2	6
Vitamin A [ng]	198	118,8	14,9
Vitamin B1: [mg]	0,2	0,1	9,8
Vitamin B2: [mg]	0,1	0,1	3,9
Vitamin B12: [ng]	0	0	0
Eisen [mg]	0,9	0,5	3,8

Die Werte sind grundsätzlich für Schweinefleisch 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!

Dicke Rippe mit Weißkohl **für 4 Personen**

Zutaten:

ca. 1,2 kg Dicke Rippe vom Schwein, Salz, Pfeffer aus der Mühle,
1-2 EL Butterschmalz, 1 Kopf Weißkohl, 1 Gemüsezwiebel,
100 g durchwachsenen Speck, 2 EL Butter oder Margarine,
1 Prise Zucker, ¼l Rinderbrühe, 1 Schuss Weißwein, 1 Becher Sahne,
Speisestärke zum Binden

Zubereitung:

Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Dicke Rippe darin scharf anbraten, salzen und pfeffern und im auf 180° vorgeheizten Backofen ca. 60-70 min. garen.

Den Weißkohl putzen, vierteln und in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und ebenfalls in Scheiben schneiden. Den Speck in feine Würfel schneiden.

Die Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin auslassen. Die Zwiebeln dazugeben und glasig schwitzen, den Weißkohl untermischen und kurz dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Brühe und den Weißwein angießen und zugedeckt ca. 30 min. garen.

Nach Ende der Garzeit die Sahne zugeben, einmal aufkochen, das Ganze abschmecken und mit etwas angerührter Speisestärke binden.

Die Dicke Rippe aus dem Bräter nehmen, aufschneiden, anrichten und mit dem Weißkohl und Salzkartoffeln 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