

Produktspezifikation



Produkt: Schweinefleisch gemischtes Hack

Verkehrsbezeichnung: gemischtes Hack

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		Anteil am Tagesbedarf (%)*
	pro 100g	Portion (60g)	
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 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!

Falscher Hase im Römertopf
für 6 Personen
(der Ofen bleibt sauber)

Zutaten:

1 kg gemischtes Hackfleisch, 4 große Möhren, 3 Eier, 2 hartgekochte Eier,
1 grüne Paprikaschote (groß), 2 feste Tomaten, 1 Gemüsezwiebel (groß),
1 Bund glatte Petersilie, 2 TL Senf, 2 TL Paprika edelsüß, gemahlener Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Die Möhren putzen und waschen und in leicht gesalzenem Wasser 15 min. kochen, anschließend herausheben und abtropfen lassen.

Die gekochten Eier abpellen.

Die Paprikaschote waschen, halbieren und putzen. Die Tomaten überbrühen, häuten, vierteln und entkernen, beides fein würfeln.

Die Zwiebel abziehen, die Petersilie waschen, trockenschütteln und beides fein hacken.

In einer Schüssel das Hackfleisch mit den drei Eiern, Zwiebel, Petersilie, Senf, Paprikapulver, Pfeffer und Salz gut verkneten.

Zum Schluss die Paprika- und Tomatenwürfel untermischen.

Römertopf gut wässern.

In den Römertopf die Hälfte des Fleischteigs hineingeben.

Gekochte Möhren links und rechts der Länge nach und in die Mitte die gekochten Eier legen, den restlichen Fleischteig darauf geben und gut zusammendrücken.

Den Römertopf in den **kalten** Backofen stellen und auf der mittleren Schiene bei 200°C ca. 1 ½ Stunden garen lassen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf Wunsch aus dem Fleischsaft eine Soße zubereiten.

Den falschen Hasen auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit frischem Gemüse und Salzkartoffeln servieren.





Das 1 x 1 im Umgang mit Fleisch



Sicherheitsregeln für Ihren ungebremssten 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 ANGEBORENEIN INSTINKT UND BAUCHGEFÜHL!

Bitte beachten Sie, dass die hier aufgeführte Information für den Kunden im Fachgeschäft bestimmt ist und bei Fragen gerne von unserem Laden-Team ergänzt werden!
Ohne Gewähr!
© Heinrich Fricke GmbH & Co. KG