

Produktspezifikation



Produkt: Schweinefleisch
Schinken-Krusten-Braten

Verkehrsbezeichnung: Schinken-Krusten-Braten

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!

Schinkenkrustenbraten mit Biersauce **für 4 Personen**

Zutaten:

1,5 kg Schinkenkrustenbraten ohne Knochen, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Flasche Bier (0,33 l), 200 ml Wasser, 1 Bund Möhren, 2 Stangen Lauch, 1 Dose Maiskörner (180 g), 2 EL Öl, 100 ml Schlagsahne, Saucenbinder

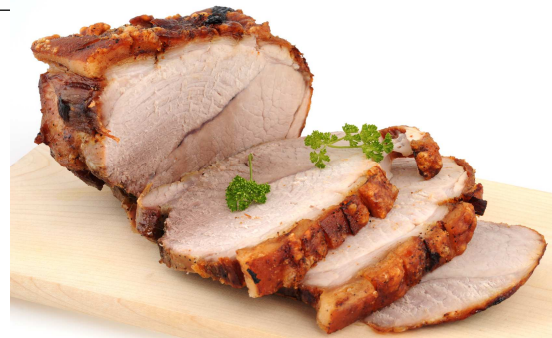
Zubereitung:

Die Schwarte kreuzweise einschneiden und die Höhe des Bratens ausmessen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Braten mit der Schwarte nach oben auf den Rost legen, zusammen mit der Fettpfanne in den Backofen schieben und pro cm Höhe 18 min. bei 200 ° braten, nach und nach Bier und Wasser in die Fettpfanne geben.

Die Möhren und den Lauch waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Den Mais abtropfen lassen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 10 min. garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Braten vor dem Anschneiden 10 min. ruhen lassen. Den Bratenfond durchsieben, mit Sahne auffüllen und mit Saucenbinder binden. Gut abschmecken.

Die Bratenscheiben mit dem Gemüse und etwas Sauce auf einer Platte anrichten und mit Salzkartoffeln und der restlichen 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! (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

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