

Spanferkelhaxn

Nettogewicht: 700g

Produktbeschreibung:

Unsere Spanferkelhaxe ist ein wahres Highlight für Liebhaber deftiger Fleischgerichte. Zartes, saftig vorgegartes Fleisch, das im Backofen eine goldbraune, knusprige Kruste erhält.

Zubereitung: Backofen auf 220° C vorheizen (Heißluft) und Beutel aufschneiden und die Haxn herausnehmen. Die Schwarte in ca. 1 Zentimeter großen Abständen einschneiden, anschließend auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 5 Minuten braten. Danach die Schwarte mit Küchenpapier abtupfen, salzen und weitere 35 Minuten bei 220 °C fertig braten. Zeit und Temperatur können je nach Ofen variieren.

Zutaten: Spanferkelstelze (88%), Wasser (10%), Speisesalz, Gewürze, Rapsöl, Würze, modifizierte Stärke, Aroma, Gewürzextrakte, Säureregulator: Natriumacetate, Natriumlactat; Verdickungsmittel: Carrageen; Stabilisator: Polyphosphate; Antioxidationsmittel: Natriumascorbat.

Allergenhinweise: keine

Durchschn. Nährwerte je 100g

Brennwert:	798 kJ / 192 kcal
Fett:	13 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5,3 g
Kohlenhydrate:	<0,5 g
davon Zucker:	<0,5 g
Proteine	18 g
Salz:	2,0 g

Produkt kühl lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Schillings Feinkost
Im oberen Tal 15
74858 Aglasterhausen

Ursprungsland / Herkunftsort

Hergestellt in Südtirol

MHD: siehe Etikett