

# Schweinefleisch Zöpfe <sup>g)</sup>

mariniert, küchenfertig zubereitet

## Zutaten

1	kg	Schweinelachs /- Rücken pariert
10	Stk.	MOGUNTIA Bambus Spieße 15cm 5X200Stk.
100	g	<b>I57950</b> DEKORA®Paprika-Kräuterbutter Brillant OKZ
<hr/>		
1,100	kg	

## Herstellungsempfehlung

- Das Schweinelachsstück hochkant an der Aufschnittmaschine aufschneiden, (ca. 0,7 cm).
- Am oberen Ende 2 cm Abstand lassen, dann 2x diagonal mit dem Messer einschneiden.
- Anschließend flechten.
- Dann mit einem Holzspieß längst aufspießen und mit der DEKORA Paprika-Kräuterbutter Brillant Marinade bestreichen.

## Zubereitungsempfehlung

Bei mittlerer Hitze in der Pfanne oder auf dem Grill, je Seite 3-5 Minuten braten.

## Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 91%, Pflanzliches Öl teilweise gehärtet (Raps), Speisesalz, Gewürze, **BUTTERFETTPULVER**, Trinkwasser, Aromen, **MAGERMILCHPULVER**, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Holzspieß (nicht essbar)

**Zusatzstoffe/Kennzeichen:** 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

**Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.**



## Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	750 kj / 179 kcal	8,93 %
Fett	10,9 g	15,61 %
davon gesättigte Fettsäuren	2,8 g	13,92 %
Kohlenhydrate	0,4 g	0,15 %
davon Zucker	0,2 g	0,25 %
Eiweiß	19,9 g	39,75 %
Salz	1,5 g	24,91 %

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

ERSTELLT MIT

