

# SCHLEMMERFILET-GOURMET-ITALIENISCH



REZEPT-NR.: 5501167 | STAND: 01.07.2021

MENGE	%	ZUTATEN
84,7 kg	84,7	Schweinefilet
5,9 kg	5,9	Mozzarella
3,4 kg	3,4	Tomaten
5,9 kg	5,9	<b>MARINOX GOURMET SAFRAN (1000550)</b>
<b>100,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Schweinefilet zuschneiden, Filetspitze entfernen.
- 2.) Schweinefilet 5x schräg einschneiden.
- 3.) Mit MARINOX GOURMET SAFRAN marinieren.
- 4.) Im Wechsel Tomaten- und Mozzarellascheiben in die Einschnitte setzen.

## ZUBEREITUNG

In vorgeheiztem Backofen bei 160°C ca. 25 Minuten garen.

## VERPACKUNG

In Aluschalen portionsgerecht einlegen, mit Deckel verschließen.

## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

84,7% Schweinefleisch, Mozzarella (u.a. MILCH) \*, Würzmittel zum Marinieren (Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Zucker, Branntwein-/Weinessig (AT: Weingeist-/Weinessig), Weinbrand, Gewürze, Zwiebeln getrocknet, Morcheln getrocknet, Karamellzuckersirup, natürliches Aroma, Kräuter, Safranpulver), Tomaten

\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	546,36 kJ
Energie	130,53 kcal
Fett	5,90 g
Davon gesättigte Fettsäuren	2,12 g
Kohlenhydrate	0,70 g
Davon Zucker	0,45 g
Eiweiß	18,37 g
Salz	0,68 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezeptempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.