VEPŘOVÁ KÝTA
Marinovaná v medu

TENDER PORK®
BY DANISH CROWN

Novinka, u které je vždy zaručena rychlá příprava, křehkost a šťavnatost masa.
Speciálně vyvinutý výrobek, který se díky přidané šťávě nevysuší ani po dlouhodobém nebo opětovném zahřátí.

PRODUKT Č.: 261302
SPECIFIKACE: Vepřová kýta bez kůže a kosti.
VÁHA/KUS: cca 2,8 kg
OBSAH KARTONU: 4 x cca 2,8 kg
VÁHA KARTONU: cca 10,4 kg
BALENÍ: Baleno ve vakuu; v papírovém kartonu.
VELIKOST KARTONU: 39 x 28 x 13 cm
SKLADOVÁNÍ: -18°C
TRVANLIVOST: 10 měsíců od data výroby.

SLOŽENÍ: Vepřová kýta 87 %, voda, med 2 %, dijonská HOŘČICE (HOŘČICE, ocet kvasný lihový, voda, jedlá sůl), jedlá sůl, koncentrovaná pomerančová šťáva, modifikovaný kukuřičný škrob, cukr, bramborový škrob, antioxidant: askorban sodný.

NÁVOD NA PŘÍPRAVU: Rozmrazený výrobek tepelně upravujte tak, aby teplota jeho jádra dosáhla minimálně 75 °C.
Ideální způsob přípravy je horkým vzduchem (konvektomat).
Konvektomat se sondou: Horký vzduch, teplota 150°C, sonda 75°. Pečení v troubě/ konvektomatu: Horký vzduch, 150°C, čas 45´. Maso po upečení doporučujeme nechat odpočinout v holdomatu nebo ve vypnuté troubě cca 15-20´.

Výživové údaje na 100 g

Energetická hodnota	843 kJ/203 kcal
Tuky	14 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	5,2 g
Sacharidy	2,6 g
- z toho cukry	1,3 g
Vláknina	0 g
Bílkoviny	16 g
Sůl	0,79 g

DANISH CROWN
FOODSERVICE

Danish Crown / DK - 8960 Randers
Tel: +45 8919 1919 / www.danishcrown.com