



Produktinformation

Art.-Nr. 1116 **weida** Lamm-Rücken filetiert

weida Herkunft: Neuseeland, die grüne Insel im Pazifik, von ausgewählten Farmen auf der Nord- und Südinsel. Aus modernen, unter ständiger staatlicher Veterinärkontrolle stehenden EG-zugelassenen Betrieben.

weida Art./Best.-Nr.: **1116**

weida Art.-Bezeichnung: **LAMM-RÜCKEN FILETIERT
(Lamm-Lachse ohne Silberhaut)**

weida Zuschnitt: Sauber ausgelöst, auf max. 3 Rippen geschnitten. Ohne Silberhaut, Kette, Fettabdeckung und Knochenleiste.

Wichtig für Sie!

Gleichmäßig in Portionierung und Qualität. Sorgfältig zugeschnitten und geputzt.

weida Portionierung und -Verpackung: Ca. 130 g schwere Stücke, 500 g Klarsicht-Tray, Karton = 12 kg.

weida Nährwertangaben bezogen auf 100 g:

Kilokalorien:	ca. 111	kcal
Kilojoule:	ca. 466	kJ
Fett:	ca. 2,9	g
Eiweiß:	ca. 21,1	g
KH:	0	g
Wasser:	ca. 75,2	g
Asche:	ca. 1,3	g



Verwendung: Als Medaillons zum Kurzbraten, Grillen und für Fondue. Für die Kaltverpflegung im Ganzen braten und dann kalt aufschneiden.

weida Mindesthaltbarkeit: Bei -15° C Mindestlaufzeit bei Anlieferung 6 Monate, in der Regel länger.