

SCHWEIN

Aromatisch & vielseitig

Schwein





98 Schweine-Filet
ohne Kopf
Pack à 2 kg, Vac



99 Schweine-Filet
ohne Kette, Pack à 5 Stück
2,5 kg, Vac



991 Schweine-Filet
ohne Kette, QZBW, aus BW, 5 St.
2,5 kg, Vac



100 Schweine-Rücken, Lachsschnitt
ohne Silberhaut
2,5 kg, Vac



101 Schweine-Lachse
ohne Bein
3,5 kg, Vac



1011 Schweine-Lachse
ohne Kette, QZBW, aus BW
3 kg, Vac



102 Schweine-Kotelett
am Stück
5 kg



103 Schweine-Hals
ohne Bein, frisch
2,5 kg



1031 Schweine-Hals
ohne Bein, QZBW, aus BW
2,5 kg, Vac



104 Schweine-Oberschale
ohne Deckel
1,5 kg



105 Schweine-Unterschale
ohne Wade
1,5 kg



106 Schweine-Nuss / Schweine-Kugel
gerollt
1 kg



107 Schweine-Hüfte
zugeschnitten
1 kg



108 Schweine-Bug
zugeschnitten
2,5 kg



110 Krustenbraten Bug
2,5 kg



111 Schweine-Rollbraten
Schweine-Nuss / Schweine-Hüfte
3 kg



112 Schweine-Bauch
ohne Bein, zugeschnitten
3 kg



113 Schweine-Grillhaxen / Schweine-Vlieshaxen
0,8 kg



1133 Minihaxen
roh
300 g, Vorbestellung



138 Eisbeinscheiben
gesägt
0,2 kg



114 Schweine-Vorderhaxen / Eisbein
0,5 kg



115 Schweine-Hinterhaxen, bayrisch
1,2 kg



116 Schälrippchen
frisch
1,5 kg



100 Schweine-Rücken, Lachsschnitt
ohne Silberhaut
2,5 kg, Vac



121 Schweine-Schlegel
schier / ohne Bein
7 kg



122 Schweine-Nuss / Schweine-Hüfte / Schweine-Unterschale
ohne Schwarte, 5 kg



123 Schweine-Nuss / Schweine-Hüfte
mit Schwarte
3 kg



130 Soßenknochen
gesägt, Pack
5 kg



132 Schweine-Leber
Vorgabe



1321 Schweine-Leber, geschnitzelt
Vorgabe



133 Schweine-Nieren
0,2 kg



137 Schweine-Rücken
mit Schwarte
4 kg



152 Schweine-Kopf Magerbäckle
Stück ca. 70 g
Pack ca. 2 kg



153 S 3 Fleisch für Hackfleisch-Verarbeitung
Vorgabe



70 Schweine-Hackfleisch
gewolft, gesalzen mit 1,1% Kochsalz
Vorgabe



72 Schweine-Hackfleisch
gewolft
Vorgabe



75 Hackfleisch, gemischt von Rind und Schwein
gewolft, Vorgabe



161 Schweine-Filet, ohne Kette
5 Stück, Vac, TK
2,5 kg

“**Unser Schweinefleisch stammt von Schweinen, welche in Deutschland aufgezogen und geschlachtet wurden.**“

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	MERKMAL	KG / STÜCK / PACK ca.
118	Schweine-Schwänzle und -Füßle		Vorgabe
120	Schweine-Schlegel, wie gewachsen		10,0 kg
125	Schweine-Karree	Kotelett mit Hals und Filet	10,0 kg
125	Schweine-Hals, mit Bein, wie gewachsen		4,0 kg
127	Schweine-Bug, wie gewachsen		5,0 kg
128	Schweine-Bauch, mit Rippe		5,0 kg
134	Schweine-Herz		0,2 kg
135	Schweine-Zunge		0,2 kg
139	Schweine-Magen	TK	0,5 kg
146	Schweine-Blut, frisch		1,0 kg
156	S 6 Schweine-Backen		1,0 kg
158	S 8 Schweine-Rückenspeck		1,0 kg
159	S 9 fette Abschnitte / Deckelspeck		1,0 kg
160	Schweine-Hälfte HKL. E	mit Kopf / ohne Kopf	40,0 kg
162	Schweine-Schwartzen	roh, frisch	Vorgabe
168	Schweine-Netze		1,0 kg

Inhaltsstoffe von Schweinefleisch

Schweinefleisch setzt sich größtenteils aus Wasser, Eiweiß und Fett zusammen. Außerdem liefert es wertvolle Nährstoffe wie Vitamin A und Vitamin E sowie B-Vitamine und Mineralstoffe.

Fettgehalt

Die Teilstücke wie zum Beispiel Filet, Schnitzel, Schweinerücken oder magere Teile aus der Keule können einen Fettanteil zwischen zwei und sechs Prozent aufweisen, bei anderen Teilen, die durchwachsen bis fett sind, kann der Fettanteil wesentlich höher liegen. Der Vorteil von durchwachsenem Fleisch besteht allerdings darin, dass es saftiger ist als mageres Fleisch.

Eiweiß

Das Eiweiß in Schweinefleisch gilt als besonders hochwertig, da es der Körper gut verwerten kann. Damit ist Schweinefleisch eine gute Proteinquelle.

B-Vitamine

Hervorzuheben ist der Gehalt an B-Vitaminen. Das Fleisch vom Schwein liefert mehr Vitamin B1 als die meisten anderen Fleischsorten. Vitamin B1 trägt beispielsweise zu

einem normalen Energiestoffwechsel sowie zu einer normalen Herzfunktion bei. Ebenfalls enthält Schweinefleisch Vitamin B6, das am Energiestoffwechsel beteiligt und auch wichtig für die Verstoffwechslung von Eiweiß ist. Bei den Mineralstoffen ist vor allem der Gehalt an Eisen erwähnenswert, er liegt jedoch unter dem von Rindfleisch.

Cholesteringehalt

Der Cholesteringehalt des Schweinefleisches kann als weit weniger problematisch bewertet werden, als gemeinhin angenommen wird. Der Cholesteringehalt wird häufig angeführt, um Schweinefleisch fälschlicherweise als „Krankmacher“ zu bezeichnen. Das Fleisch enthält jedoch nicht wesentlich mehr Cholesterin als andere Fleischsorten – ein maßvoller Verzehr ist nicht als gesundheitlich bedenklich einzuschätzen.

700 Gramm als empfohlener Wochenwert

Wir sollten immer auf eine ausgewogene und gesunde Ernährung achten, in welcher ein gutes Stück Fleisch und Wurst seine volle Daseinsberechtigung hat. Es wird empfohlen, bis zu 700 Gramm Fleisch, Schinken oder Wurstwaren pro Woche zu verzehren.