



# GARLIC STEAK

## Ausgangsmaterial

1.000 kg	Schweinehalssteak
1.000 kg	Gesamtmasse

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

50 g	Garlic Marinade Sensia.....	Art.-Nr. 21570
------	-----------------------------	----------------

## Arbeitsanleitung

1. Das Schweinefleisch nach eigenem Wunsch portionieren.
2. Die Steaks mit der Garlic Marinade marinieren.

## Zubereitung

1. Auf dem Grill oder in der Pfanne anbraten und langsam fertig ziehen lassen.

## Produktbeschreibung

Ölmarinade auf Basis Rapsöl mit einer deftigen Knoblauch Note.

## Nährwertberechnung

→ Durchschnittswerte auf Basis Rezeptur oben - die Werte können je nach Ausgangsmaterial variieren.

1077	kJ	Energie (kJ)
257	kcal	Energie (kcal)
17	g	Fett
1.2	g	davon gesättigte Fettsäuren
0.5	g	Kohlenhydrate
0.3	g	davon Zucker
26	g	Eiweiss
1.3	g	Salz