

# Schweinefilet SCHWÄBISCH HÄLLISCHES LANDSCHWEIN g.g.A.

Das Fleisch des Schwäbisch-Hällischen Schweines ist von höchster Qualität. Sein charakteristisches Aroma und der kräftige Geschmack begeistern die Feinschmecker. Das Filet, auch als Lende bekannt, ist das beliebteste Fleischstück aus der Lendenmuskulatur beim Schwein und besonders zart und mager. Die Lende eignet sich hervorragend zum Kurzbraten oder Grillen.

**Hinweis:** Vor Verzehr vollständig durcherhitzen und auf ausreichende Küchenhygiene achten.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	448 kJ
Brennwert kcal	107 kcal
Fett	2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.77 g
Eiweiß	22 g
Salz	0.11 g

## Allergene

Keine	Ja
-------	----

## Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Knochen	ohne Knochen
Eigenschaft	nicht mariniert
Portioniert	Portioniert
Zuschnitt	Filet
Tier	Schwein
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

# Inverkehrbringer

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft  
Haller Straße 20 74549 Wolpertshausen Deutschland