

Sächsischer Sauerbraten in Pfefferkuchensoße

Set bestehend aus:

500 g Sauerbraten und 300 g Soße

Nettogewicht: 800 g

Produktbeschreibung:

Der Sächsischer Sauerbraten wird aus der Rinderrolle, auch Semmerolle genannt, hergestellt. Er wird über Nacht gegart, damit er eine zarte Konsistenz hat. Die Soße wird mit Pulsnitzer Pfefferkuchen verfeinert.

Zutaten:

500g Sauerbraten (Rindfleisch, Zucker, Salz, Dextrose, Säuerungsmittel:

Essigsäure, Zitronensäure, Gewürze, natürliches Aroma, Karotten)

300g Soße: Bratenjus (Trinkwasser, Rindfleischknochen, Zwiebeln, Möhren, Salz,

Gewürze), Roux (**WEIZENMEHL**, pflanzliches Öl teilweise gehärtet (Palm),

Karamellzuckersirup, Maltodextrin), Pfefferkuchen (**WEIZENMEHL**,

Karamellzuckersirup, **ROGGENMEHL**, Invertzucker, Gewürze,

Backtreibmittel: Ammoniumcarbonat), Salz, Pfeffer

Allergenhinweise:

Enthält Gluten

Kann Spuren von Mandeln und Nüssen enthalten

Nährwerte je 100g

Brennwert:	415 kJ / 99 kcal
Fett:	3,5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,4 g
Kohlenhydrate:	2,8 g
davon Zucker:	0,9 g
Ballaststoffe:	g
Proteine	14,0 g
Salz:	0,8 g



Produkt kühl und trocken lagern, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen direkt verzehren.

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Schillings Feinkost
Im oberen Tal 15
74858 Aglasterhausen

Ursprungsland / Herkunftsort

Hergestellt in Deutschland/ Sachsen

MHD: siehe Etikett (21 Tage)