

## Wiesbauer - Schweinsbacken in Senfsoße, sous vide

Nettogewicht: 855 g

### **Produktbeschreibung:**

Feine, zarte Schweinsbacken in sämiger Senf-Rahmsoße über Stunden schonend gegart (Sous Vide)

**Zubereitung:** Packung aufschneiden, Inhalt in einen Topf geben. Topf mit einem Deckel abdecken und bei geringer Hitze ca. 12-15 Minuten erhitzen. Mehrmals vorsichtig wenden. Bei Bedarf etwas Wasser beimengen. Auf einem Teller anrichten und mit Soße übergießen.

### **Zutaten:**

Schweinebackenfleisch 62%, Sauce 38% (Wasser, **SAHNE**, getrockneter Glukosesirup, **SENF**PULVER, Speisesalz, Rotweineextrakt, Gewürze, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Zucker, natürliches Aroma, Kräuterextrakt, Stabilisator: Carrageen).

### **Allergenhinweise:**

Enthält Senf und Laktose

### **Nährwerte je 100g**

Brennwert:	727 kJ / 174 kcal
Fett:	12,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5,7 g
Kohlenhydrate:	5,8 g
davon Zucker:	1,9 g
Ballaststoffe:	g
Proteine:	11,9 g
Salz:	1,1 g

Produkt kühl (+2 bis +7 Grad) lagern und transportieren, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

**Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens**

Schillings Feinkost  
Im oberen Tal 15  
74858 Aglasterhausen

**Ursprungsland / Herkunftsort**

Hergestellt in Österreich

**MHD: siehe Etikett/ ca. 40 Tage**