Entenbrust in Orangensauce mit Brezenknödel

Bestehend aus:
2x Entenbrustfilet je ca.120g, 2x Orangensauce je ca.200g, 2x 2 Brezenknödel je ca.75g

Nettogewicht: 940g (2 Portionen)

Produktbeschreibung:
Einfach erwärmen und überflüssiges Fett entfernen. Fix und fertig, nur warm machen und dann servieren. Oder kurz anbraten oder grillen.

Zutaten:
Orangensaft aus Orangensaftkonzentrat 42%; Entenbrust 38 % (Entenbrust, Trinkwasser, Speisesalz, Säureregulatoren: Natriumacetat, Natriumcitrat; Glukosesirup; Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Natriumchlorid; Natriumnitrit; Natriumhexacyanoferrat; Natriumcarbonat); Zwiebeln 24%; Zucker, Aromen; Maltodextrin, Hühnerfett, Hühnerfleisch; Gewürze; GERSTENRÖSTMALZ, Hopfen, Hefe; modifizierte Stärke, Kaliumiodat.

Allergenhinweise:
Glutenhaltiges Getreideerzeugnis.

Entenbrust in Orangensauce	
Durchschnittliche Nährwerte	**pro 100g**
Energie	485kJ/116kcal
Fett	6,1g
davon gesättigte Fettsäuren	2,2g
Kohlenhydrate	6,6g
davon Zucker	4,7g
Eiweiß	7,7g
Salz	2,7g

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens
Landmetzger Schiessl
Hauptstr. 12
92552 Teunz
Deutschland
Tel.: 09671 – 923 923
Fax: 09671 – 37 41

Ursprungsland / Herkunftsort
Deutschland

MHD: siehe Etikett